RECETARIO VOL. 2

EL FUEGO NOS UNE

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

• • •

Joya®

Presentando a los
FIRE MASTERS

SOYPARRILLERO.MX

SOCIEDAD MEXICANA DE
SMP
EXCLUSIVO MIEMBROS
PARRILLEROS

PATROCINADORES

Agradecemos a nuestras marcas patrocinadoras por hacer posible éste proyecto:

Haz clic

sobre los siguientes íconos para conocer su funcionamiento:

Recomendaciones

Para una mejor experiencia con el recetario y aprovechar al máximo las funciones interactivas, te recomendamos utilizar Adobe Acrobat y no abrir en exploradores web, vista previa (Mac), tabletas o celulares.

SMP
PARRILLEROS
SOYPARRILLERO.MX

PRÓLOGO

Para los que desde siempre nos ha gustado asar la carne al carbón y en la parrilla, para todos aquellos que disfrutan y han disfrutado de esta increíble tradición, ya sea porque la aprendieron de sus padres, o porque formaron o se integraron a un grupo de amigos de esos que se juntan una vez por semana para compartir en torno al fuego, humo, olores y sabores del carbón y de la carne, los trajines, retos, sueños, vicisitudes y planes que se viven en el mundo de todos los días.

También, para todos esos parrilleros (hombres y mujeres) que se han sumado al increíble ambiente de camaradería y confraternidad que se ha formado en la Sociedad Mexicana de Parrilleros, para aquellos parrilleros que comparten esta pasión en donde sea que estén, a todos nosotros, Alejandro Gutiérrez Davila, nos entrega este segundo libro de recetas de carne asada, que gracias a los colaboradores, los Fire Masters, podremos preparar en nuestro asador.

En el libro, no solo encontramos recetas, encontramos también recomendaciones, consejos, tips, técnicas de cómo asar la carne, desde los tradicionales cortes que compramos en las carnicerías, hasta animales enteros como cabrito, lechón o cortes más grandes, de esos que antes no sabíamos asar en nuestros asadores o que cuando lo intentábamos se nos quemaban, porque se requería estar midiendo la temperatura y sobre todo, cuidar muy bien el tiempo. Ahora, siguiendo las recomendaciones del libro, podremos usar diferentes tipos de leña, lo que nos ayudará a descubrir los diferentes olores y sabores que nos otorgan.

Una cosa que deberemos de practicar es "caramelizar los cortes", esto es, hacer que se forme una corteza con los azucares que contiene la carne, en la superficie de la misma, lo aprenderemos usando "diferentes tipos de fuego" y tiempos en los cuales la carne debe de estar sobre la parrilla a "fuego indirecto" y cuanto tiempo deberá de estar a fuego indirecto.

Para los parrilleros que decidieron usar el gas como fuente de combustible, el libro nos da muy buenos tips para obtener muy buenos resultados y aprovechar mejor nuestro asador.

Todos, sin duda, disfrutaremos más de nuestra pasión, "perderemos el miedo" para asar cortes diferentes, ampliaremos las opciones del asador; tendremos la oportunidad de experimentar, de cambiar, de hacer las cosas de una manera diferente; asaremos no solo lo tradicional y de siempre, podremos asar entradas y guarniciones, quesos, ensaladas, galletas, pasteles, frutas asadas a la parrilla; en fin, muchas cosas más que ni nos imaginábamos.

Alejandro comenzó la aventura de formar esta gran confraternidad de parrilleros, gracias a la enorme pasión que tiene desde niño por el buen comer, por disfrutar el gran ambiente que se vive en torno al fuego del asador, las grandes amistades que se crean; pero sobre todo, por los muchos y grandes momentos que se disfrutan en familia.

Comenzó en 2012, cuando se llevó a cabo el Primer Campeonato Nacional de Parrillada, organizado por La Tradición Cofradía de la Parrilla; en ese año, asistieron 14 equipos y más o menos 1000 personas, todos disfrutaron la "gran fiesta" en que se convirtió el evento. De ese día a la fecha, se han celebrado 3 eventos más bajo el nombre de Grill Master Campeonato Nacional de Parrillada; el número de equipos ha ido en aumento, alcanzando más de 60 en su cuarto año. En todos, la afluencia de asistentes ha crecido considerablemente.

Sin duda, estos eventos seguirán realizándose y creciendo, gracias al gran ambiente que generan los equipos parrilleros, la amistad y las familias que asisten. Este 2016, tendremos la oportunidad de llegar a otros estados como Sonora, Baja California, Jalisco, Tamaulipas y

Coahuila, en el que estamos seguros que el ambiente que se genere, seguirá siendo una de las grandes fortalezas.

Con el paso del tiempo, se han hecho esfuerzos extras por medio de propuestas nuevas, con la intención de generar una mejor experiencia y llevar las técnicas de nuestra parrilla más allá de nuestras fronteras. Claro ejemplo será el circuito Grill Master, en el cual los campeones de cada ciudad competirán para convertirse en el máximo campeón y representarnos como la Selección Mexicana de Parrilleros en un evento internacional de alto renombre.

En 2013, Alejandro funda la Sociedad Mexicana de Parrilleros, empezando por crear una página de Facebook, en el cual, con el paso del tiempo, comenzó a generarse una gran respuesta, cientos de parrilleros encontraron un foro en donde compartir sobre su pasión, subiendo recetas, pidiendo consejos de cómo asar tal o cual corte, creándose una comunidad, siendo uno de los motivos por el cual la SMP toma como su razón de ser “promover y preservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla”.

La comunidad es tan abierta, que no importa en donde estés, seas un Fire Master o un principiante, amateur o profesional, los parrilleros comparten sus creaciones, opinan, critican, mejoran.

Con el objetivo de seguir transmitiendo el mensaje y de continuar viviendo la experiencia, en abril de 2014, se continuó con un proyecto de cursos de parrilla iniciado en 2013, conocido como Grill Academy, el cual comenzó en la ciudad de Monterrey y, a la fecha, terminó por extenderse a más de 20 estados del país.

Este recetario está lleno de consejos, tips, recetas, recomendaciones y sorpresas. A todo aquel parrillero, principiante o viejo, nos gustará.

Este es mi estilo de vida, este soy yo. Soy parrillero.

A. W. G.

A nombre de todo el staff de la SMP, queremos agradecerles otro año más de parrilladas y buenos momentos. Gracias a ustedes seguimos viviendo y compartiendo nuestro objetivo de conservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla, de llevar este mensaje a las familias, a los amigos, a cada vez más personas. Al día de hoy, tenemos la fortuna de decir que este movimiento sigue creciendo y que la SMP, de alguna forma u otra, se encuentra en la vida diaria de cada parrillero.

El agradecimiento principal es para ustedes, quienes han mostrado su constante apoyo, a aquellos que disfrutan del sabor de la carne y la convivencia con la familia y amigos. Gracias por sentir la pasión y compartir el gusto por este arte.

Agradecemos también a los amigos que ahora forman parte del proyecto Fire Masters, por sus consejos y por compartir con nosotros sus conocimientos, por esa gran ayuda para crear este recetario, pero sobre todo por su amistad:

Edna Alanís
Jesús Elizondo
Gualberto Elizondo
Juan Garza
Cecy González
Adrián Herrera
Humberto Villarreal
Juan Emilio Villaseñor
Josué Villalvazo

#ElFuegoNosUne

ALEJANDRO GUTIÉRREZ
Presidente de la Sociedad Mexicana de Parrilleros

ÍNDICE

Fire Masters ---------- 21

Decálogo Parrillero ---------- 36

Grill Master ---------- 38

Sazonadores y sales ---------- 50

Tips parrilleros ---------- 75

¿Cuánto carbón utilizar? ---------- 96

Cortes de la carne ---------- 103

Grill Academy ---------- 125

Recetas ---------- 139

Entradas y guarniciones ---------- 141

Carne de res ---------- 197

Carne de puerco ---------- 271

Otros ---------- 317

Aves, pescados y mariscos ---------- 339

Hamburguesas y pizzas ---------- 363

Postres ---------- 389

Salsas ---------- 413

FIRE MASTER
SMP
PARRILLEROS

FIRE MASTERS

¿Qué es?

Un Fire Master SMP es un líder de opinión, experto en un tema culinario en específico al servicio de la comunidad de aficionados de la Sociedad Mexicana de Parrilleros.

¿Qué hace?

Un Fire Master forma parte del grupo de expertos de la SMP, los cuales apoyan con su conocimiento, experiencia y talento en los eventos, página web y publicaciones de la SMP.

¿Qué temas?

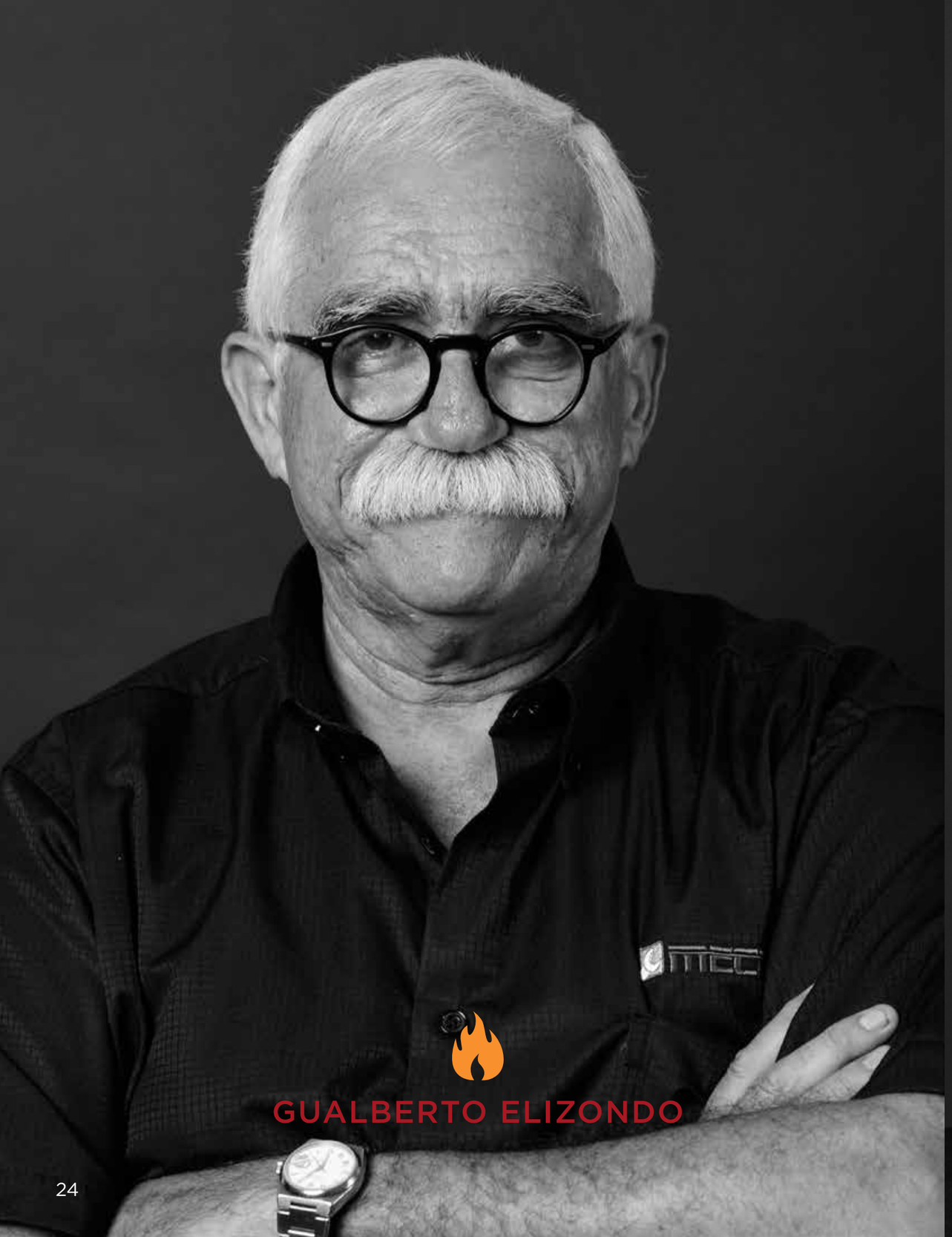
Comida regional, carnes, mariscos, dulce, ahumado, asadores cerámicos, técnicas de asado prehispánicas, técnicas de asado americanas, cerveza, vino, comida argentina, comida mexicana, combustibles, asadores de gas, animales de caza, etc.

¿Por qué?

Un grupo de líderes de opinión el cual se fortalece entre sus mismos miembros, aportando sus experiencias y conocimientos al creciente mundo de consumidores con sed de aprendizaje en los diferentes temas y en busca de calidad en productos y servicios y así ofrecer a su familia lo mejor.

CECY GONZÁLEZ

EDNA ALANÍS



GUALBERTO ELIZONDO

HUMBERTO VILLARREAL

JESÚS ELIZONDO

JOSUÉ VILLALVAZO

JUAN GARZA

ADRIÁN HERRERA

JUAN EMILIO VILLASEÑOR

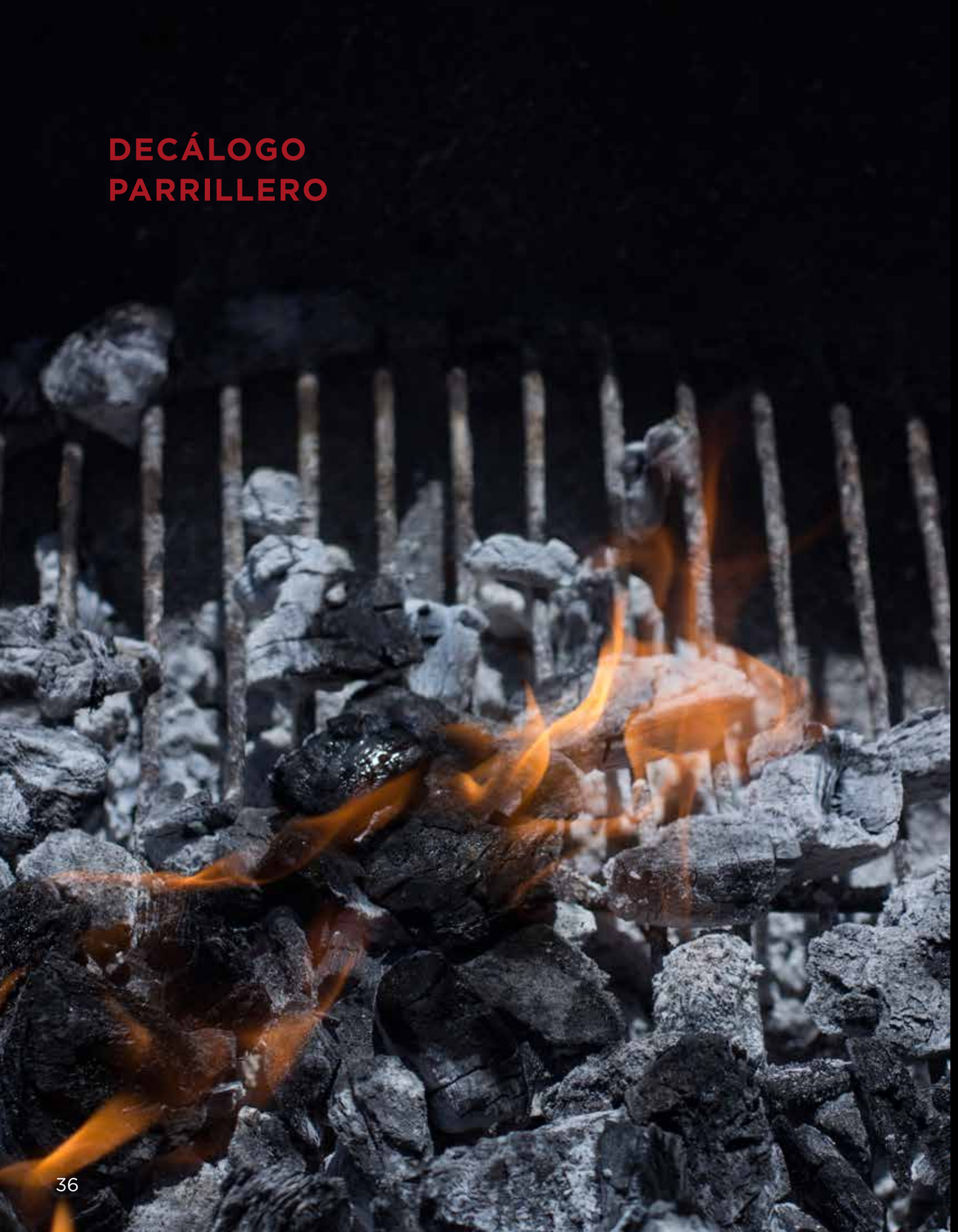
MARK LAMBERT

SMP

SOYPARRILLERO.MX
FIRE MASTER

SOYPARRILLERO.MX

DECÁLOGO PARRILLERO



I

Disfruta la vida como disfrutas cuando estás frente al asador, recuerda “el fuego nos une”.

II

No reniegues de la carne que asarás, “recuerda”, no hay mala carne, sólo carne mal asada.

III

Experimenta nuevos cortes, sabores, olores, tiempos, temperaturas, maderas, ingredientes, carbones, leñas y asadores.

IV

Comparte tus recetas y tus experiencias en la parrilla.

V

Ofrece a tus invitados lo mejor de estar en torno a un asador, prender el fuego y disfrutar los increíbles momentos que se nos da en ello.

VI

Disfruta el asar carne, es un placer milenario.

VII

No desperdicies carne, quesos, verduras, tortillas, etc. Tampoco uses carbón de más, no quemes leña inútilmente, no bebas de más, respeta el medio ambiente para salvar el planeta.

VIII

No olvides prender carbón, echar humo y asar un trozo de carne al menos una vez a la semana.

IX

Complace a tus invitados, si no les gusta como asas tu carne, deja que ellos asen la propia.

X

Acepta consejos y recomendaciones de quien, al igual que a ti, le gusta asar carne. Recuerda, nunca dejamos de aprender a asar carne.

A. W. G.

El Grill Master es el torneo de parrillada más grande en México, en el cual parrilleros de todo el país se preparan para competir año tras año con el objetivo de obtener el primer lugar.

Es un evento de carne asada, donde la misión es que todos los equipos sean ganadores, en el que se comparta un buen momento en derredor del asador, de la plática y las risas, de la convivencia, de las familias y amistades. La misión: Promover y preservar nuestras tradiciones culinarias por medio del disfrute de la parrilla.

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

CAMPEONATO

GRILL MASTER

MÉXICO 2017

CAMPEONATO NACIONAL DE
PARRILLADA

UN EVENTO

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
SMP
EXCLUSIVO MIEMBROS

CIRCUITO MÉXICO 2017

El Grill Master - Campeonato Nacional de Parrillada 2017 es el torneo de parrillada más grande en México, en el cual parrilleros de todo el país se preparan para competir año tras año con el objetivo de obtener el primer lugar, el cual consiste en eliminatorias en distintas ciudades del país.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros se enorgullece en presentar el Circuito Grill Master 2017, donde realizaremos el campeonato nacional de parrillada como eliminatorias en las siguientes ciudades:

HERMOSILLO
25 MARZO
EXPO FORUM

TIJUANA
10 DE JUNIO
ESTADIO CALIENTE

MONTERREY
2 Y 3 DE SEPTIEMBRE
EXPLANADA ARENA MONTERREY

TORREÓN
11 DE NOVIEMBRE
POR CONFIRMAR

PREMIOS

BOLSA ACUMULADA (EN PREMIOS) ENTRE LAS 4 CIUDADES
Y GRILL MASTER CHAMPIONS DE

$1,500,000 M. N.

Con motivo a esta gira, el primer lugar de nivel aficionado y primer lugar de nivel profesional de cada ciudad recibirá una invitación para competir en el Grill Master Champions realizado por segunda vez en el 2018. El ganador del Grill Master Champions se convertirá en la Selección Mexicana de Parrilleros 2017- 2018 y viajará para competir en Estados Unidos representando nuestro país.

Para asistentes contaremos con diferentes atracciones como degustación de asado por parte de la SMP de degustación del show de fire masters, lechones, cabritos y una exhibición de ahumado; cursos de parrilla gratuitos, música en vivo, DJ; área para niños; áreas de descanso; menores de 12 años entran gratis.

Para inscripciones y más información

01 (81) 2089 0434 grillmaster@soyparrillero.mx

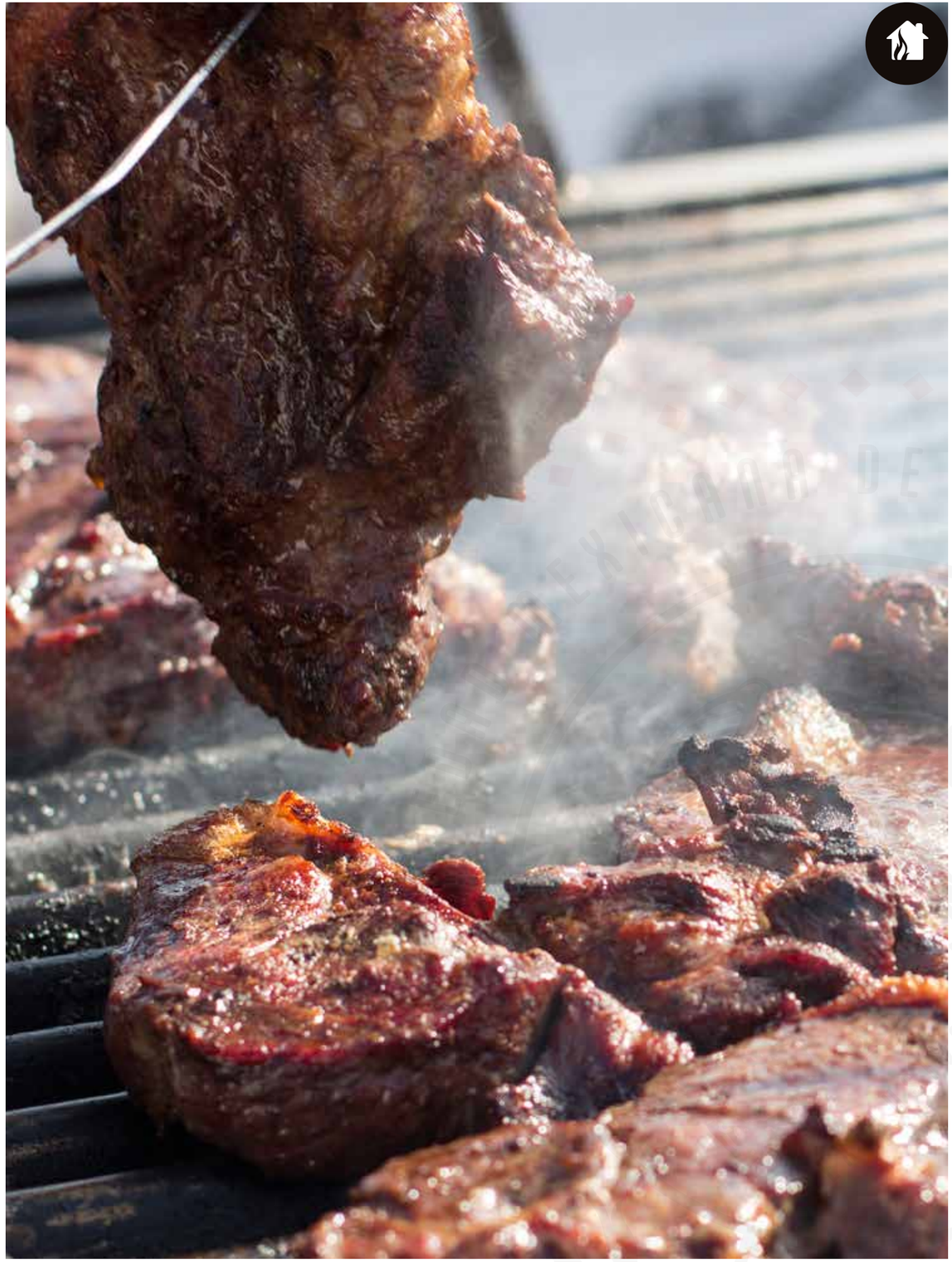
GrillMasterSMP / SociedadMexicanaDeParrilleros

H-E-B
STAFF

H-E-B

UARTO

León
Unido
BUD LIGHT
STAFF
STAFF
TECHO



GRILL MASTER
PARRILLADA

BUD LIGHT
EQUIPO
23
MENÚ
Wideback's Red Ribs
Huarache de Cazón
Pulled Portobello Slider
Volcán de Chilaquil Ranchero
Bienvenidos
WIDEBACK'S
GRILL

SAZONADORES
Y SALES

SAZONADORES Y SALES SMP

En el mundo del asado, existe una gran pluralidad de pensamientos, de técnicas y de ideas.

Entre todos ellos, existen los parrilleros amantes de la diversidad en sabor, de la innovación en sus platillos, de ofrecer algo nuevo.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros cuenta con sazonadores y sales elaboradas desde la experiencia y pasión por la parrilla. Desde rubs para animales enteros, mariscos para todo propósito junto con sales ahumadas que le darán un toque distinto a tu carne.

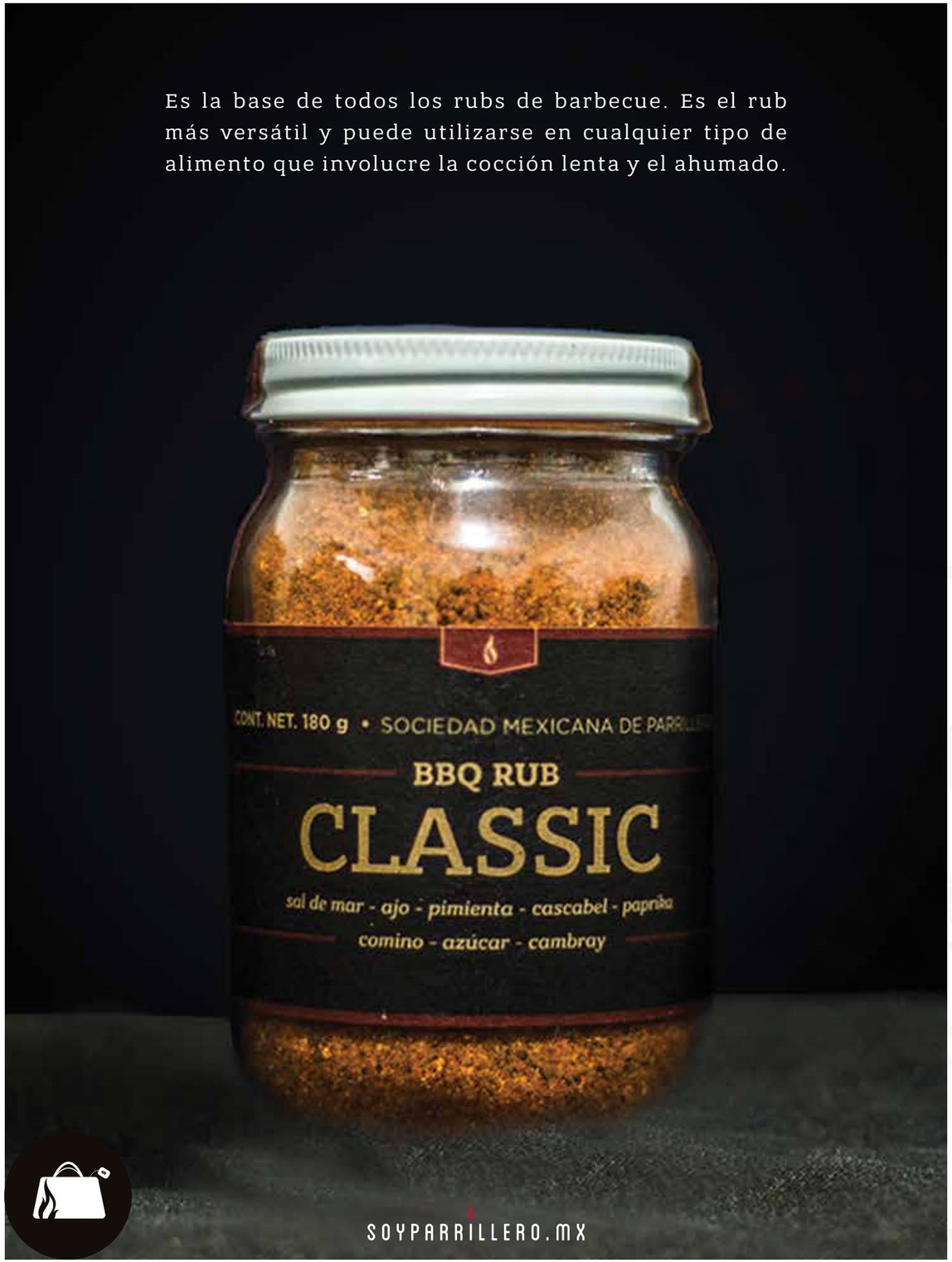
Este rub es creado para todo propósito, se utiliza desde cortes fibrosos de carne de res hasta puerco, aves y pescados, inclusive arroces, caldos, legumbres, verduras, étc; un sazonador multiusos, dado a la combinación de especias básicas de cocina tales como: sal, ajo, pimienta, chile cascabel y paprika. Dejando notas más saladas a la comida, siendo éste el mas versátil de todos nuestros rubs.

El rub de la costa es creado para ser una excelente combinación para pescados y mariscos, es una perfecta unión gracias a sus sabores salados y ácidos con alimentos salidos del mar, no obstante también es un excelente sazonador para verduras al vapor y para las vinagretas de las ensaladas.

Este rub es creado para dos propósitos: el primero es dar a nuestros cortes de carne sabores con notas de café y especias tostadas (por su alto contenido en café) y el segundo propósito es para ablandar, dado que el café es un ablandador natural de la carne, perfecto para cortes muy fibrosos y de larga cocción a bajas temperaturas, como brisket, chamorros y picañas.

El rub del norte es creado a partir de los sabores y olores tradicionales de la parte norte de México, pero un poco más acentuado en la región del noreste. Los ingredientes bases son la sal, ajo, orégano, comino, pimienta y cebolla. Esta combinación es especialmente dedicada para sazonar animales completos como cabrito, lechón, borrego, aves, etc.

Es la base de todos los rubs de barbecue. Es el rub más versátil y puede utilizarse en cualquier tipo de alimento que involucre la cocción lenta y el ahumado.



Este rub fue pensado para completar el menu perfecto de una carne asada, ahora tambien podremos asar postres. Su base de azúcar le da un toque dulce a los postres y es perfecto para pasar un rato en familia disfrutando de ese postre después de la carne.

El BBQ Kansas no tiene límites, se puede aplicar en lo que se desee. Su ahumado está basado principalmente en la madera de nogal. El rub es perfecto para costillas, de res o de cerdo o de cualquier corte con gran contenido de grasa, gracias a su sabor dulce.

SOYPARRILLERO.MX

Creamos el BBQ Memphis, haciéndole honor a la ciudad del ahumado y costillas. Preferentemente utilizado en puerco y costillares ahumados lentamente para resaltar su sabor máximo. Las costillas las puedes preparar con el rub seco o húmedo (untándole agua).

SOYPARRILLERO.MX

En Texas, al hacer una barbacoa casi inevitablemente se piensa en la preparación del brisket. Su alto contenido en grasa previene que el corte pierda sus jugos durante la cocción. Para esto, el rub BBQ Texas es la mejor elección debido a que le ayuda a levantar su sabor durante los ahumados de seis a doce horas. También es una excelente opción para complementar la espaldilla, costillas y cabeza de res.

SOYPARRILLERO.MX

Este rub es creado especialmente para ahumados de larga duración ya que, por sus ingredientes, genera muy buena costra. Recomendado para hacer brisket, boston butt, costillas de res o puerco y pork belly.

SOYPARRILLERO.MX

Esta sal es creada a partir de sal de grano que se ahúma durante 10 días bajo la tierra con leña de manzano, tanto que se oscurece y toma ese color característico obscuro, a tal grado de pensar que es pimienta. Su sabor ahumado es muy intenso, que es excelente para combinarlo con cualquier comida. Esta sal está pensada para obtener sabores ahumados en la cocina de su casa.

Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada con el chile piquín, el cual en la última fase de secado, se pone a ahumar durante tres a cuatro días para que adquiera sabores a ahumado intensificando su sabor y a su vez dando un toque picoso, excelente para combinar con cualquier. No obstante, esta no es picosa como se cree que es, solamente le da un sabor adicional a la comida.

Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada junto el chile habanero (uno de los mas picosos de todo el mundo) , el cual en la última etapa de su secado, tambien es ahumado con leña de manzano; este dura de tres a cuatro días combinado con la sal ahumada. Su versatibilidad se extiende a todo tipo de comida con acentuación en carnes con gran marmoleo. Esta sal es un poco picosa, no tanto como se cree, es solamente le da un sabor adicional a la comida.

Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada con el chile chipotle. Chipotle significa *chile ahumado*, teniendo ya un secado y un ahumado para este chile el cual es combinado con la sal ahumada en leña de manzano, que a su vez es excelente para combinarlo con cualquier comida, teniendo una pequeña acentuación en los pescados, la cual sabemos que los pescados y el chipotle es la combinación perfecta. No obstante, ésta no es picosa como se cree es solamente le da un sabor adicional a la comida.

Son eso, hierbas que imprimen olores a lo que asamos y con ellas aparecen los colores a la comida. El balance del color, olor y sabor permite que disfrutemos más nuestra comida, se adiere a casi todo tipo de comida, desde la carne roja hasta las salsas y BBQ. Se aplica especialmente en guisos, estofados, sopas, leguminosas, verduras y caldos.

SOYPARRILLERO.MX

SMP
PARRILLEROS
EL FUEGO NOS UNE
SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
ERBAS AROMÁTICAS
laurel - tomillo - mejorana - perejil
RUB ROJO
ajo - pimienta - cascabel - paprika
SAL DE MAR
AHUMADA EN MANZANO
Original
CONT. NET. 180 g
RUB DEL POS
azúcar - nuez - jengibre - anis
RUB DE LA CO
sal - pimienta - ajo - cebolla
orégano - semilla de
ESTE ES MI ESTILO DE VIDA, ESTE SOY YO. SOYPARRILLERO

EL ARTE DE ASAR

El asado a la parrilla, un arte fuertemente subjetivo. Convivir con tus amigos, compartir algunas risas, un refresco o una cerveza. Compartir el sentimiento que implica el desprendimiento del humo, la emoción del sonido de la carne. Disfrutar de tu familia, aprender las técnicas de tu padre, heredar tus técnicas a tus hijos. Cortar el primer trozo de carne, preparar la salsa, la música. Preparar la carne bajo el sol, en la noche, a cualquier hora del día.

El arte de asar a la parrilla significa resolver diferencias, hacer tratos, reforzar la unión. Es convivencia, amistad, familia.

#ElFuegoNosUne

TIPS
PARRILLEROS

No 1

Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

2 ZONAS

SOYPARRILLERO.MX

No 2

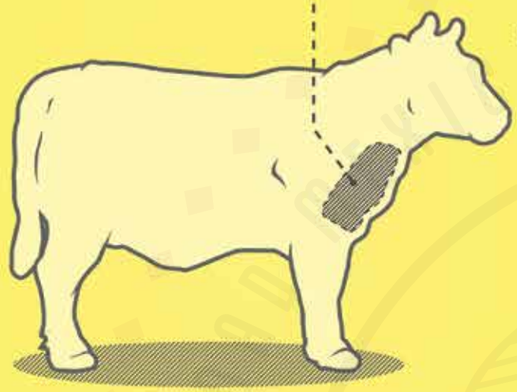
Tips parrilleros

BRISKET

¿DE DÓNDE PROVIENE?

De la región del pecho. Detrás de las patas delanteras.

Aplicar rub seco o humedo



Puedes utilizar leña de nogal o roble

¿CÓMO PREPARARLO?

Ahumarlo
10 a 18 horas

Temperatura
200 °F a 225 °F

La carne estará lista cuando su temperatura interna sea de 185 °F

SOYPARRILLERO.MX

No. 3

Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN 1

¿QUÉ SE NECESITA?

Periódico

Botella

Cerillos

Carbón

¿CUÁL ES EL PROCESO?

Rollo de periódico (8 piezas)

Enrollar

Cubrir con carbón

Quitar la botella, arrojar cerillo prendido

SOYPARRILLERO.MX

No. 4

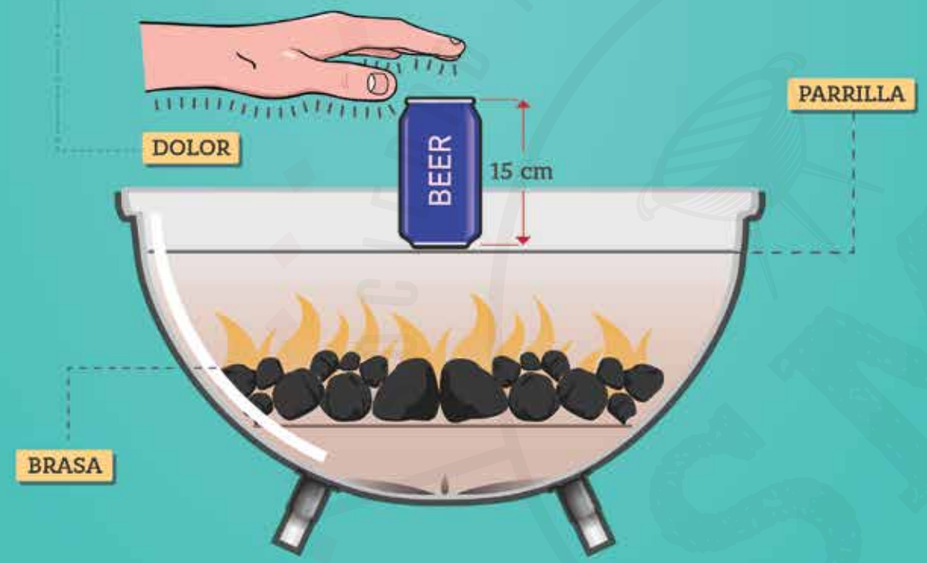
Tips parrilleros

EL TEST DE LA MANO

FUEGO	TIEMPO	TEMPERATURA
Alto	1 a 3"	550 a 650 °F/ 287 a 343 °C
Medio alto	3 a 6"	450 a 550 °F/ 232 a 287 °C
Medio	6 a 9"	350 a 450 °F/ 176 a 232 °C
Medio bajo	9 a 12"	250 a 350 °F/ 121 a 176 °C
Bajo	12 a 15"	150 a 250 °F/ 70 a 121 °C

Los segundos determinan la temperatura.

Seg " = Temp °C



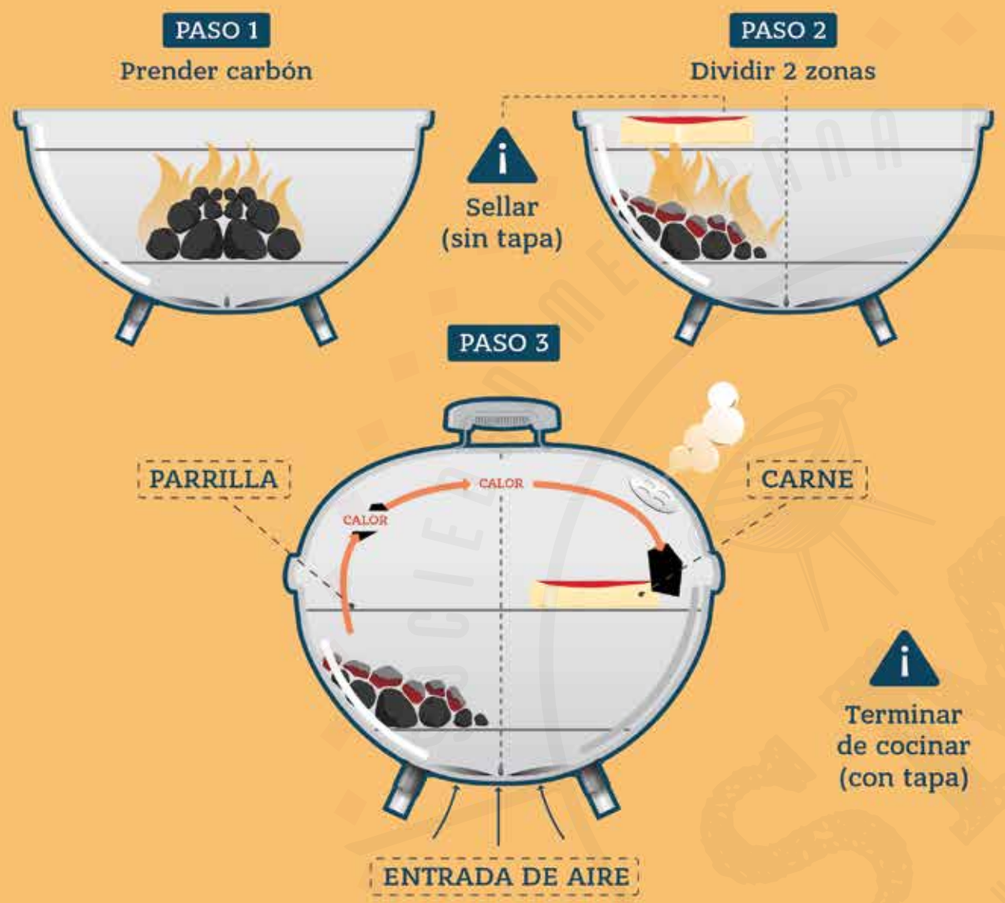
SOYPARRILLERO.MX

No. 5

Tips parrilleros

FUEGO INDIRECTO

2 ZONAS



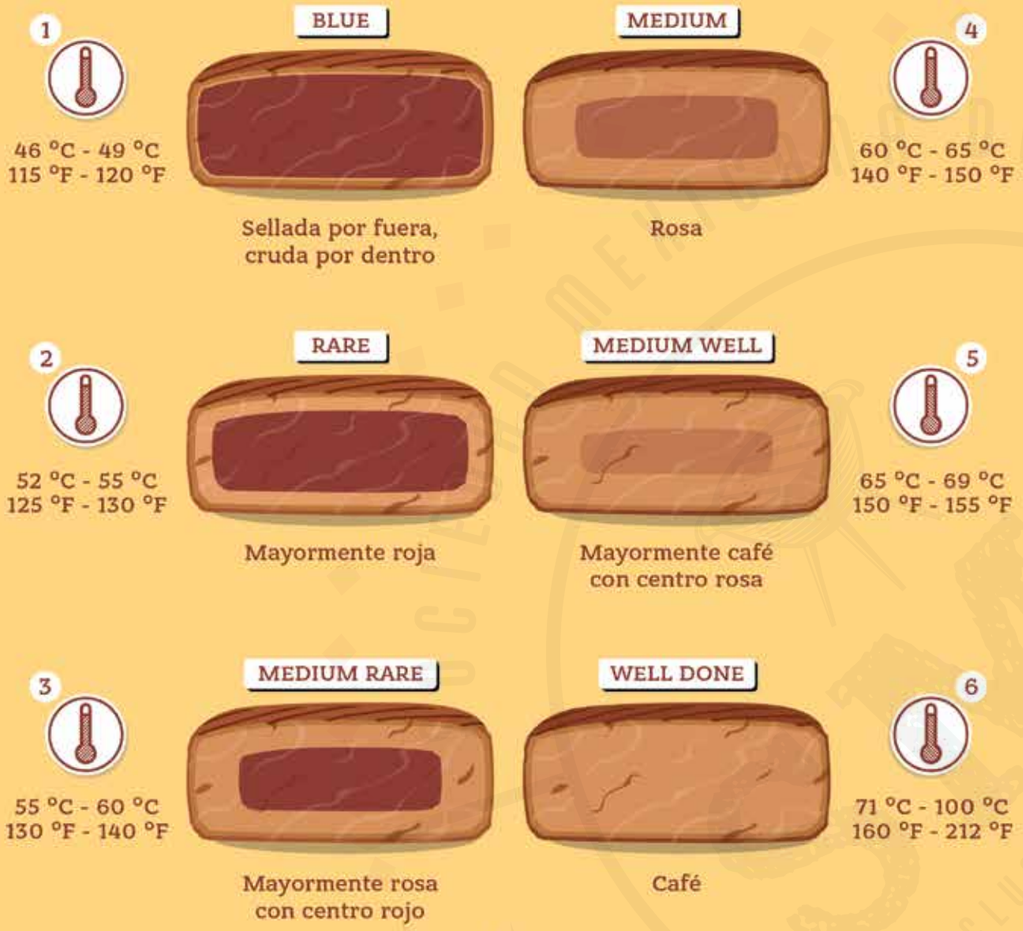
SOYPARRILLERO.MX

No. 6

Tips parrilleros

TÉRMINOS DE COCCIÓN

DE LA CARNE



SOYPARRILLERO.MX

No. 7

SMP

Tips parrilleros

TÉRMINO DE LA CARNE

CON PRUEBA DE LA MANO

SOYPARRILLERO.MX

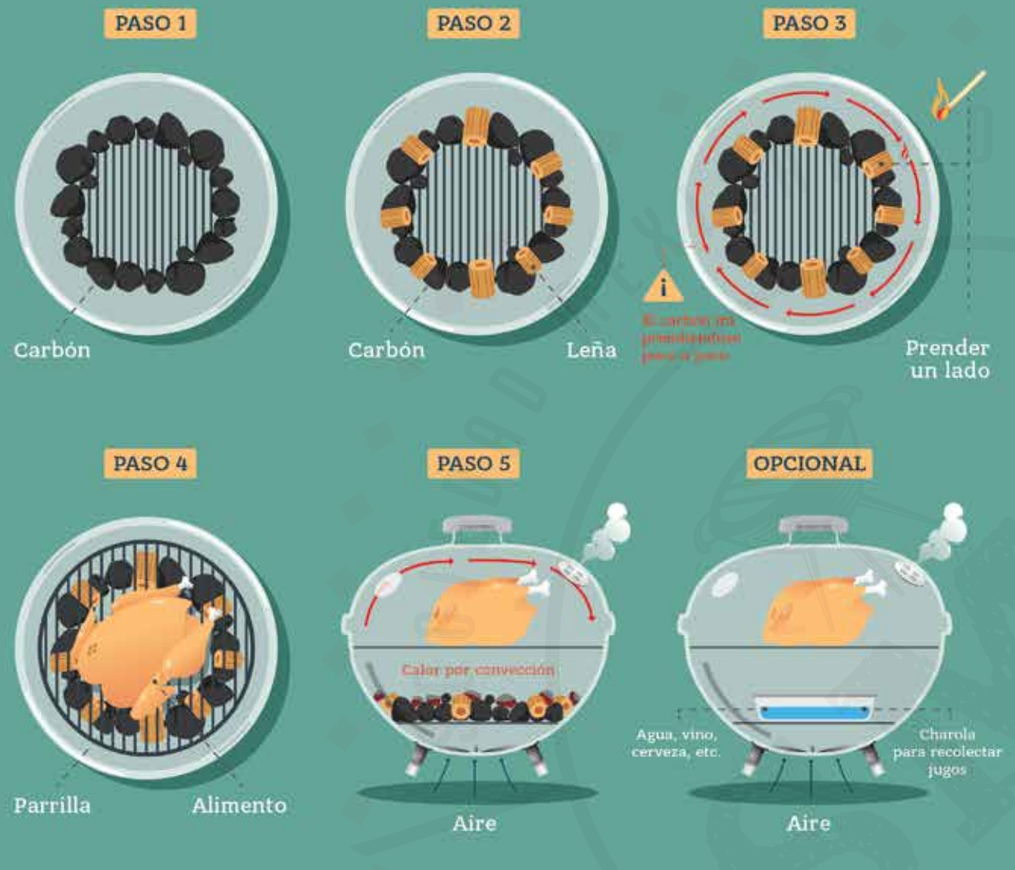
No. 8

SMP

Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

MÉTODO DE SERPIENTE



SOYPARRILLERO.MX

No. 9

Tips parrilleros

BABY BACK RIBS

Sale de la caja torácica entre la columna y las costillas (spare ribs), por debajo del músculo del lomo.

USAR LEÑA

Roble o nogal

Seco

Humedo

RUB

13 COSTILLAS

TEMPERATURA INTERNA
180 °F a 190 °F

225 °F
3-4 hr

ASADOR

SOYPARRILLERO.MX

No. 10

Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN #2

PASO 1 *Haz un volcán*

Deja entradas de aire en el volcán para alimentar el fuego

PASO 2 *Prender ocote*

Prende una o dos varitas de ocote

Tiene mucha resina natural, huele rico

PASO 3 *Volcán encendido*

OCOTE

Puedes agregar pedazos pequeños de carbón

AIRE

Combustión

Combustible + O_2 Oxigeno + Ignición

SOYPARRILLERO.MX

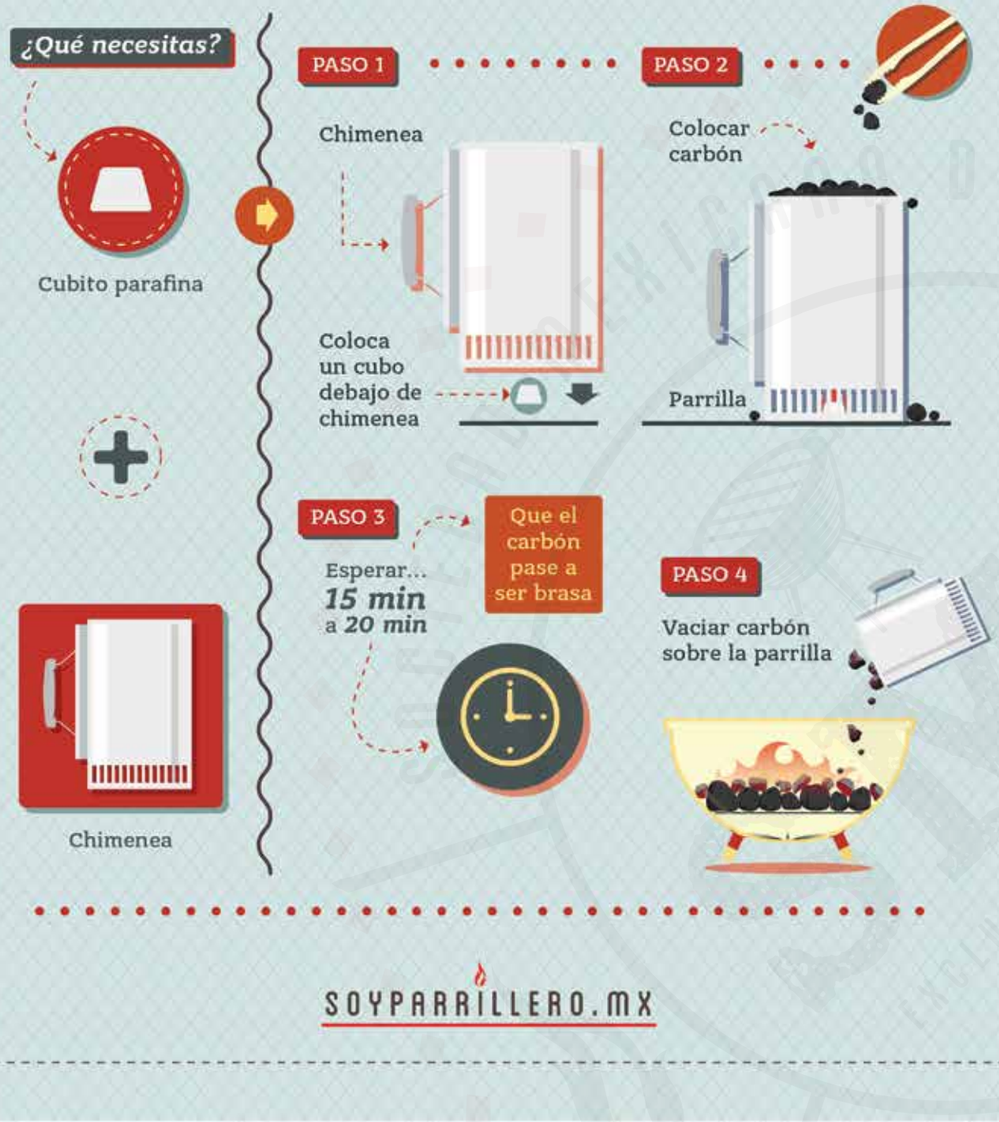
No. 11

SMP PARRILLERO

Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN 3



SOYPARRILLERO.MX

No. 12

SMP PARRILLERO

Tips parrilleros

LIMPIAR LA PARRILLA

SOYPARRILLERO.MX

No. 13

Tips parrilleros

POLLO VIOLADO

¿Qué necesitas?

- ESPECIAS
- LATA DE SODA O CERVEZA
- 1/2 LÍQUIDO

PASO 1 *Acomodo*

Brasa a fuego medio
148 °C
298 °C

45 min a 1 hr 20 min

PASO 2 *Cortar*

Cortar entre la pierna y la pechuga (si sale jugo incoloro, ya está listo)

SOYPARRILLERO.MX

No. 14

Tips parrilleros

AHUMADO EN TINA

PASO 1 *Perforar*

PASO 2 *Arrojar madera*

PASO 3 *Hacer parrilla*

PASO 4 *Trapo algodón*

SOYPARRILLERO.MX

No. 15

Tips parrilleros

AROMAS DE HUMO

EN ASADOR DE CARBÓN

PASO 1 ***Sumergir virutas***

30 min
a 1 hr

Agua Virutas

Sumerge virutas de leña en agua, cerveza, jugo, etc.

TIPOS DE MADERA

Mezquite *Nogal* *Encino*
Roble *Maple* *Cerezo*
Manzano *Naranjo*

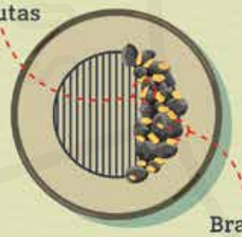
PASO 2 ***Escurrir***

Virutas

PASO 3 ***Arrojar***

Arrojar virutas sobre las brasas

Virutas



Brasas

PASO 4 ***Convección***

Las virutas empezarán a quemarse y desprender su aroma

SOYPARRILLERO.MX

No. 16

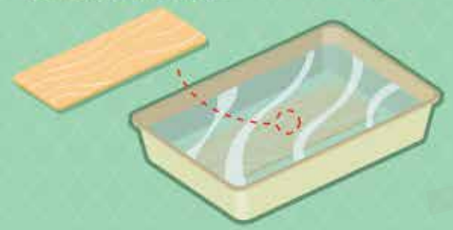
Tips parrilleros

TABLA PARA AHUMAR

PASO 1 ***Remojar***

Remojar tabla de cedro en una charola con agua, cerveza, vino, etc.

30 min
a 1 hr



PASO 2 ***Fuego directo***

Calentar a fuego directo para que desprenda aromas.

3 min

PASO 3 ***Voltear***

Voltear la tabla de cedro.

PASO 4 ***Colocar***

Colocar alimento.

PASO 5 ***Fuego indirecto***

Colocar la tapa y colocar la tabla de cedro a fuego indirecto.

TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMP. DEL SALMÓN 15 a 20 min
130 °F/ 55 °C

SOYPARRILLERO.MX

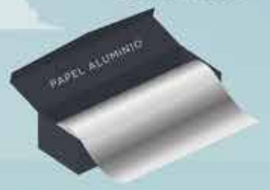
No. 17

Tips parrilleros

CÓMO AHUMAR

EN ASADOR DE GAS

PASO 1 *Caja de aluminio*



Hacer caja de papel aluminio

Hacer agujeros

PASO 2 *Virutas*

Sumerge virutas de leña en agua, cerveza, jugo, etc.

No. 18

Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

EN AHUMADOR VERTICAL

¿Duración de carbón encendido?

De 5 a 6 h

PASOS

Paso 1 Colocar carbón apagado

Paso 2 Colocar leña sobre el carbón

Paso 3 Colocar carbón prendido

Comida

Parrilla

Charola con agua

Anillo contenedor de carbón o leña

Ventilas abiertas

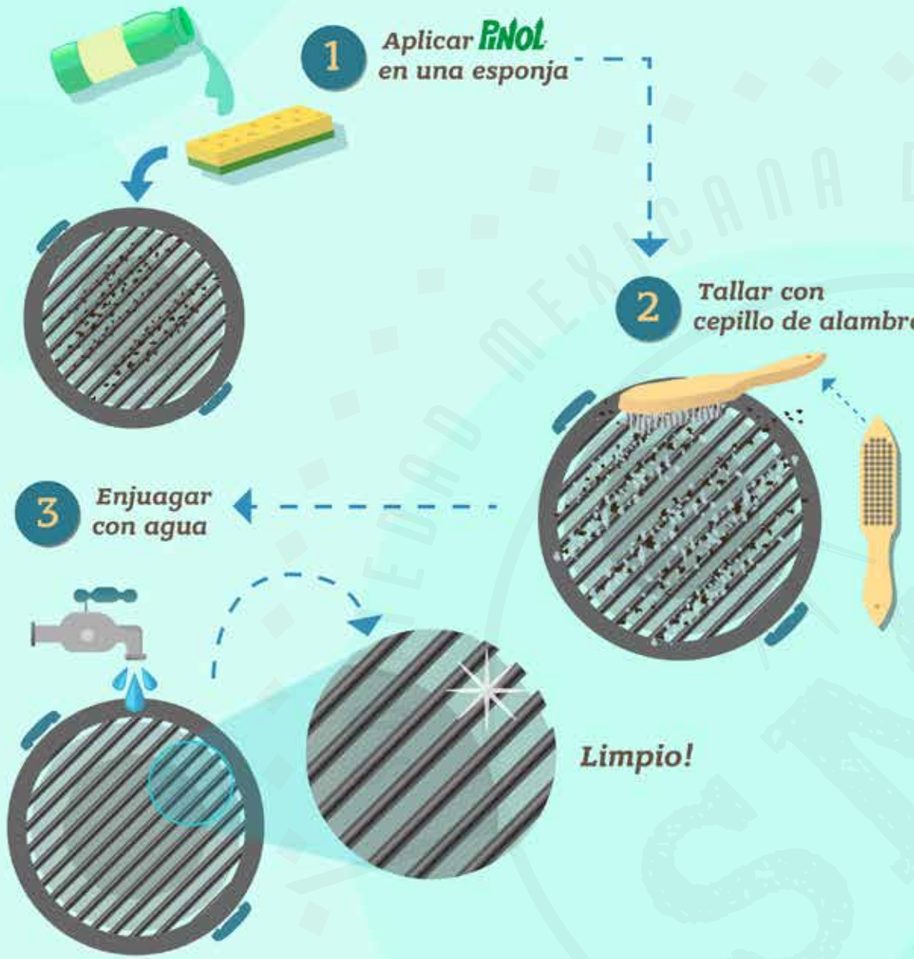
La temperatura incrementa poco a poco, la leña empieza a liberar humo, el carbón eleva la temperatura.

SOYPARRILLERO.MX

No. 19

Tips parrilleros

LIMPIAR PARRILLA CON PINOL



SOYPARRILLERO.MX

No. 20

Tips parrilleros

LIMPIAR MANDIL CON PINOL

SOYPARRILLERO.MX

¿CUANTO CARBÓN UTILIZAR PARA HACER UNA BUENA CARNE ASADA?

Siempre nos hemos hecho esa pregunta: "¿Cuánto carbón utilizar para que nos quede bien la carne asada?". En realidad es difícil tener una sola respuesta, o es aún más difícil llegar a un acuerdo entre los parrilleros. Lo que si deberíamos de estar todos de acuerdo es que deberemos de utilizar lo mínimo posible, primero para que nos dure para siempre y segundo, y muy importante, debemos de ser parte de las tendencias ecologistas de cuidar y salvar el mundo.

Existen aquellos que utilizan hasta tres bolsas de carbón (9 kilos) para asar no más de tres kilos de carne, obviamente, junto a estos están los infaltables complementos de toda carne asada, que son muchos y de muchos tipos: cebollas, papas, calabazas, tomates asados para la imperdible salsa martajada, quesadillas, queso flameado y no hay que olvidar tampoco, las salchichas.

Si nos ponemos a ver, casi todos estos complementos se comienzan a asar una vez que prendemos el carbón, desde entonces ponemos las verduras o los tomates y chiles, pero eso no debería de alterar la cantidad de carbón que utilicemos para asar la carne, ya que por lo general ésta se pone en la parrilla una vez que el carbón está "listo", es decir, cuando ya es brasa, cuando los trozos de carbón se cubren de una ceniza color gris que es muy característica. Las quesadillas y las salchichas, siempre buscamos los huecos entre los trozos de carne para asarlos.

Existe otro tipo de parrilleros que "ponen poco carbón" y si les falta, le van metiendo más carbón. De las dos formas, conlleva algo de riesgo: se te "arrebata" por el exceso de calor o se te seca. Pues, al estar poniendo carbón, es difícil mantener la temperatura constante.

Lo que resulta mejor es saber cuánto carbón necesitaremos para nuestro asado. Pero que no sea de más y que tampoco nos falte; debemos de desarrollar nuestra técnica individual de cálculo y, a su vez, recurrir a algunos consejos y guías de cómo determinar "cuánto carbón necesito".

Aquí damos algunos tips sobre la cantidad de carbón que se necesita para hacer una carne asada, los cuales constituyen una mera sugerencia la cual no deberá de tomarse como "absoluta", pues debemos de tener en cuenta que en eso de la combustión están inmersos una gran cantidad de factores, como pueden ser, la presión atmosférica, la humedad en el ambiente, la posición del asador, el aire, el tipo de carbón, el tipo de asador y otros tantos.

Ahora bien, si tenemos un asador de "cielo abierto", la carne que vamos a asar es de media a tres cuartos de pulgada y más o menos el término que nos gusta es tres cuartos, entonces la carne se asará aproximadamente en 30 minutos, entonces necesitaremos un kilo de carbón por cada kilo de carne (los complementos ya están incluidos en esa medida) y si vas a asar pollo o alitas, entonces necesitas dos kilos de carbón.

Si tu asador es de los que tienen tapa y puedes controlar la entrada de aire, la temperatura y el tiempo de asado y la carne que asarás es de una y media a dos pulgadas de grueso, entonces requieres de medio kilo de carbón por cada kilo de carne. Recuerda que este tipo de asadores nos permiten asar la carne a muy altas temperaturas (550°F a 650°F) sin tener el riesgo de que se nos arrebate, pues controlamos las llamas cerrando el asador con la tapa, de esta forma la estamos sellando, las dos caras del corte de carne adquieren otro color y textura que nos permiten después llegar la termino que más nos gusta, después de sellarla,

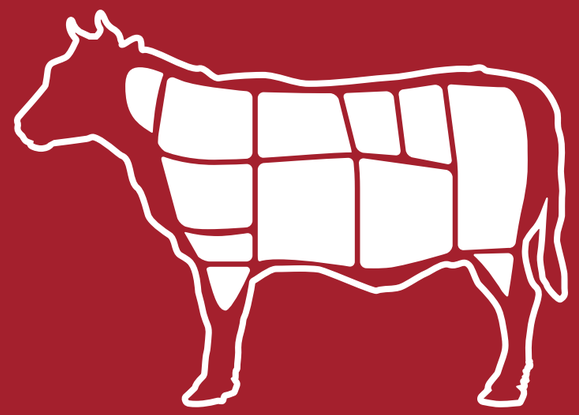
la ponemos a fuego indirecto. Este proceso es de 20 minutos aproximadamente. Si vas a usar este tipo de asadores para un asado de varias horas (digamos 3).

Recordemos, cuando asamos una pieza así, ya sea un cabrito, lechón, guajolote, pollo o también, cuando vamos a asar un corte entero o un costillar de res o puerco, deberemos de mantener la temperatura constante, por lo que debemos de saber, cuando deberemos de "alimentar" el carbón para que la temperatura no se nos baje demasiado, cuando calculemos que el calor disminuirá, debemos meter carbones crudos (apagados) y procurar que el calor no pase de 20°C o 25°C arriba o abajo.

Si vas a usar un ataúd y asarás una gran pieza, entonces prepárate con mucha leña y mucho carbón, mucha más que los anteriores, de 6 a 7 kilos de combustible (leña o carbón) por kilo de carne. Recuerda que deberás de calentar primero el ataúd y que las piezas se colocarán a más de 50 centímetros de la fuente de calor.

SOYPARRILLERO.MX

CORTES DE LA CARNE

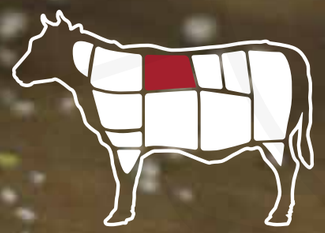


SOYPARRILLERO.MX

SOYPARRILLERO.MX

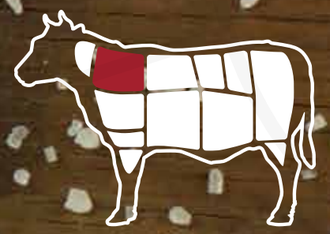
Cowboy

Corte rico en marmoleo, muy jugoso y suave. Uno de los cortes más populares para asar, desde grosores muy delgados como media pulgada, 2 pulgadas, hasta la pieza entera que consta de las 7 costillas.



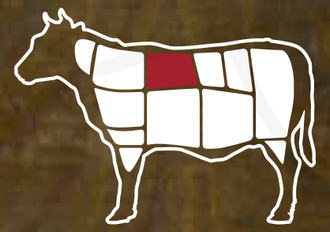
Costilla norteña

También conocida como Costilla Contry. Forma parte del diezmillo, se puede encontrar con gran marmoleo, pefecto para asar a fuego directo a altas temperaturas. Corte que está pegado a la aguja norteña.



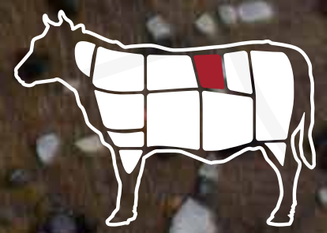
Costilla de ribeye

También conocida como Back Ribs. Cubiertas con una membrana, la cual, podrás retirar para su mayor cocción. Se obtiene de la 6ta a la 12va costilla. Cuenta con presentaciones de 3, 4 ó 7 costillas. Ásalas a cocción lenta para obtener el mayor provecho.



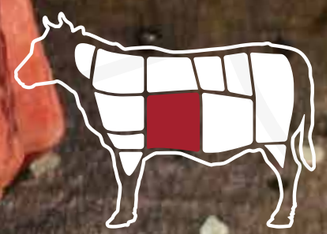
Porterhouse

Combina 2 excelentes cortes, Filete y Nueva York. Ambos unidos por un hueso en forma de “T”. Para ser considerado Porterhouse, el diámetro del filete deberá medir 1.25 pulgadas.



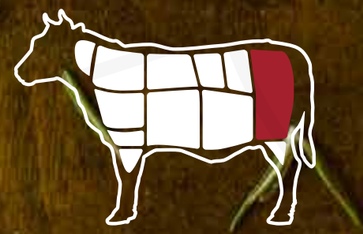
Short rib

Tierna, jugosa y carnosa; puede presentarse como corte largo, corto o sin hueso. Ásalas a cocción lenta para obtener el máximo provecho.



Picaña

Corte característico por su forma triangular. Muy suave, firme e ideal para asar a la parrilla.
Cubierta con una capa de grasa que le otorgará un sabor extra a nuestro platillo final.

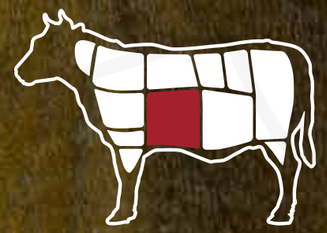


Diezmillo

Corte muy suave y delicioso, es una pieza relativamente barata y es de las más populares por su alto contenido de carne. Se encuentra en la espaldilla de la res y se presenta con hueso o sin hueso. De el salen los cortes aguja norteña con hueso o sin hueso y costilla norteña.

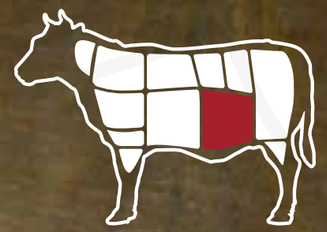
Asado de tira

Tierna, jugosa y carnosa; puede presentarse como corte largo, corto o sin hueso. Ásalas a cocción lenta para obtener el máximo provecho.



Bife de vacío

Corte magro, muy fibroso y de mucho sabor. Proviene de la parte baja de la costilla, corte perfecto para hacer un marinado antes de asar. Una vez asado, aconsejamos que su corte sea en contra de las fibras.



SOCIEDAD MEXICANA DE

GRILL ACADEMY

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

GRILL ACADEMY

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión: la parrilla. Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importante, se convive con otros amantes de la parrilla.

Las chimeneas con carbón siempre listas para ser encendidas, en presencia de algunos expertos, otros no tanto, pero todos dispuestos a seguir aprendiendo y disfrutar un momento con nuevos amigos algunos cortes de res como rib eye, cowboy, asado de tira, short rib, costillas, sirloin, picaña o porterhouse, o pork belly, lomo y costillas San Luis por parte del puerco.

Más que una academia de parrilla, una historia entre nuevos colegas del carbón.

MEAT LOVERS

Diferentes amantes de la parrilla se reunen cada sábado en las instalaciones de la SMP, con el objetivo de presenciar el curso más completo de parrilla. Un auténtico festín de cortes de carne, tanto de res como de puerco.

BBQ LESSONS

Es el curso más completo de barbecue para aficionados y/o expertos.
En este curso se ven distintas técnicas en diferentes tipos de ahumadores y asadores, distintos tipos de combustibles, todo acerca de la proteína y como hacer salsas y rubs.

CURSOS SMP

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

CURSOS SMP

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

MEET YOUR MEAT

PRESENCIA DE GRILL ACADEMY SMP EN MÉXICO

MONTERREY, N. L.
SAN PEDRO GARZA GARCÍA, N. L.
SANTIAGO, N. L.
SALTILLO, COAHUILA
TORREÓN, COAHUILA
PIEDRAS NEGRAS, COAHUILA
CD. ACUÑA, COAHUILA
MATAMOROS, TAMPS.
REYNOSA, TAMPS.
TAMPÍCO, TAMPS.

NUEVO LAREDO, TAMPS.
HERMOSILLO, SONORA
CD. OBREGÓN, SONORA
NAVOJOA, SONORA
McCALLEN, TX.
CIUDAD DE MÉXICO
VERACRUZ, VERACRUZ
GUADALAJARA, JALISCO
PUEBLA, PUEBLA
QUERÉTARO, QRO.
LEÓN, GUANAJUATO
TIJUABA, B. C. NORTE
MEXICALI, B. C. NORTE
CANCÚN, QUINTANA ROO

EL SABOR DE AQUÍ

HAZ EJERCICIO. HOLA 01800 704 4400 llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

JOYA es una marca registrada de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company. 2016.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

Pan relleno de queso con cebolla al vino tinto

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 1 HRA. 15 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pan campesino
2 cebollas blancas
¼ de botella de vino
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta al gusto
2 cda de aceite de oliva
½ barra de mantequilla
250 g queso (que gratine)

PREPARACIÓN:

1. Hacer una tapa en el pan campesino con un cuchillo de sierra (para no aplastar el pan).
2. Ahuecar el pan dejando mínimo ¼" de grosor para las paredes y la base.
3. En un sartén caliente, agregar la mantequilla, el aceite de oliva y la cebolla cortada en rodajas.
4. Salpimentar, revolver y cocinar por 5 minutos a fuego medio alto.
5. Bajar a fuego medio bajo para después agregar el vino tinto y cocinar por otros 20-25 minutos.

Para armar el pan:

1. Verter una capa de cebolla, después una capa de queso y repetir.
2. Colocar la tapa de pan y envolver en aluminio con dos o tres capas.
3. Colocar a fuego indirecto para que se derrita el queso y se tueste el pan entre 20-25 minutos a 300°F.

Papas galeana asadas con tocino, rub dulce y piquín

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 50 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

10 pza papa de galeana
2 paquetes de tocino
4 cda Rub Tex-Mex SMP
½ tza de azúcar morena
4 cda Rub Rojo SMP
Aceite de oliva
1 pza limón

PREPARACIÓN:

1. Cortar las papas de galeana por la mitad, colocarlas en un papel aluminio y verter un chorrito de aceite de oliva.
2. Dejar a fuego indirecto por 45 min a una temperatura de 350° a 400°F.
3. Sazonar el tocino con el Rub Rojo SMP, que quede bien empanizado.
4. Acomodar el tocino a fuego indirecto preferentemente en una charola con hoyos.
5. Dejar de 20 a 30 min o hasta que tenga una consistencia crujiente.
6. Cortar un poco el chile serrano, verter en un molcajete y moler.
7. Sazonar con la sal ahumada, el jugo de limón, y al último, mezclar lentamente con el aceite.
8. En un tazón colocar las papas de galeana, espolvorear el tocino y verter un chorrito del chile serrano molido.
9. Servir y disfrutar.

Puré de papa rústico

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HRA. 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

6 papas grandes
2 barras de mantequilla
5 cda de romero fresco picado
c/n Sal Ahumada SMP
c/n Pimienta negra
400 g a 500 g crema (agregar según vaya adquiriendo consistencia)

PREPARACIÓN:

1. Cortar las papas en 4 partes (por la mitades).
2. Envolver en papel aluminio y colocarlas a fuego indirecto a una temperatura de 300° a 400°F aprox. 45 min hasta que se suavicen.
3. Sacar las papas de la parrilla y colocarlas en un tazón grande.
4. Machacar las papas incluyendo la piel.
5. Verter la mantequilla, la crema, el aceite de oliva, la sal ahumada SMP, la pimienta y el romero picado.
6. Mezclar todo homogéneamente.

Tip:
Se puede agregar chorizo (cocido) y/o queso que gratine.

Tapa de mermelada de cebolla con queso camembert

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza pan de baguette
3 cebollas blancas
1 cdta azúcar
c/n Aceite de oliva
c/n Sal ahumada SMP
1 pza queso camembert

PREPARACIÓN:

1. Cortar la cebolla en juliana.
2. En un disco verter un poco de aceite de oliva.
3. Ya caliente, verter toda la cebolla y mover constantemente para que no se queme.
4. Sazonar con una cucharadita de azúcar y dos pizcas de sal ahumada SMP.
5. Dejar cocer hasta que se haga una pasta o mermelada.
6. Cortar el pan para hacer las tapas (de preferencia cortar en diagonal).
7. Colocar el pan a fuego indirecto para tostar.
8. Cortar el queso en láminas y colocarlas encima del pan y cerrar la tapa del asador.
9. Ya derretido el queso, verter la mermelada de cebolla.
10. Servir y disfrutar.

Ensalada de betabel asado

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 45 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza betabel
1 pza queso de cabra
1 caja arúgula
10 g pistache
4 pza limón
c/n Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Envolver el betabel en el papel aluminio y colocarlo a fuego indirecto por 45 min a una temperatura de 350° a 400°F.
2. En un frasco verter tres partes de aceite, una parte de limón, una pizca de sal ahumada SMP y una cucharada de mostaza Dijon. Tapar y agitar vigorosamente hasta que los elementos de la vinagreta queden mezclados homogéneamente.
3. Ya cocido el betabel quitarle la piel y cortar en cubos junto con el queso de cabra.
4. Trocear el pistache con un cuchillo.
5. Colocar una cama de arúgula, verter una buena cantidad de betabel, luego un poco de queso de cabra, junto con los pistaches troceados.
6. Al momento de servir verter un poco de la vinagreta.
7. Servir y disfrutar.

Chile morrón relleno de huevo y queso

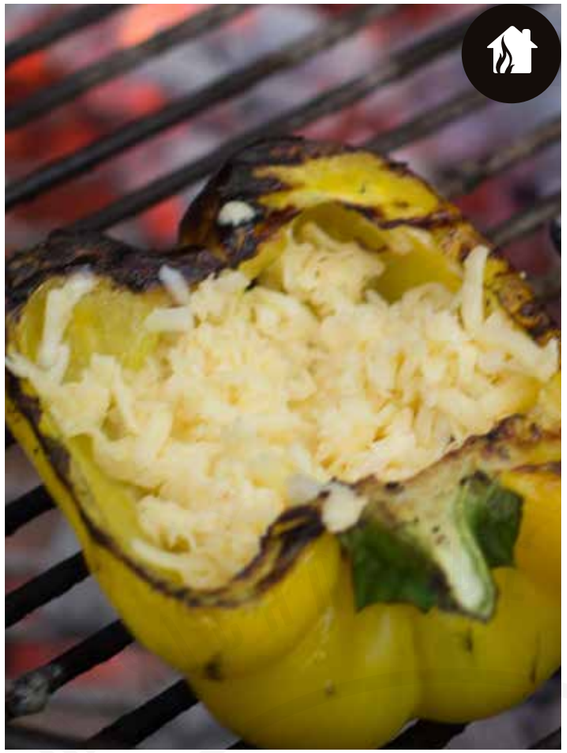
PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza pimientos de colores
c/n Sal ahumada SMP
c/n Aceite de oliva
6 huevos
400 g queso que gratine (chihuahua, gouda, menonita, asadero, etc.)

PREPARACIÓN:

1. Cortar los pimientos por el medio y quitarle las venas y semillas.
2. Verter un chorrito de aceite de oliva y sal ahumada SMP.
3. Colocarlos a fuego directo con el interior hacia abajo.
4. Darle la vuelta, colocar el queso en su interior y dejar a fuego indirecto.
5. Ya gratinado el queso, verter el huevo en su interior.
6. Dejar a fuego directo y tapar.
7. Sacar del fuego obteniendo el cocimiento del huevo que se desee.
8. Servir y disfrutar.



Hamburguesa de pimientos rellenos

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza pimientos de colores
c/n Sal ahumada SMP
c/n Aceite de oliva
6 huevos
300 g queso que gratine (chihuahua, gouda, menonita, asadero, etc.)
Cebolla encurtida (pág. 422)
300 g arúgula
6 pza de pan de hamburguesa

PREPARACIÓN:

1. Cortar los pimientos por el medio y quitarle las venas y semillas.
2. Verter un chorrito de aceite de oliva y sal ahumada SMP.
3. Colocarlos a fuego directo con el interior haca abajo.
4. Darle la vuelta y colocar queso en su interior y dejar a fuego indirecto.
5. Ya gratinado el queso, verter el huevo en su interior.
6. Dejar a fuego directo y tapar.
7. Sacar del fuego, obteniendo el cocimiento del huevo que se desee.
8. Espolvorear un poco más de queso y dejar a fuego indirecto a que gratine.
9. Sacar del asador y reservar.

Para el montado:

1. Colocar el pan a fuego indirecto para tostarse.
2. Colocar el pan, después la arugúla junto con un poco de cebolla encurtida.
3. Colocar encima el pimiento asado y tapar con el pan.
4. Servir y disfrutar.

Aguacate ahumado con cebolla encurtida, cilantro fresco y queso panela añejado

PORCIONES: 12 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR CECY GONZÁLEZ

INGREDIENTES:

12 aguacates
2 cebollas moradas
300 ml vinagre de manzana
2 hojitas de laurel
1 pizca de orégano
1 cda de azúcar
1 naranja
1 manojo cilantro
150 g queso panela fresco
150 g queso panela añejado

Cebolla encurtida (pág 422)

PREPARACIÓN:

1. Partir los aguacates a la mitad y colocarlos a ahumar por 20 min.
2. Después, colocar a fuego directo por 4 min por cada lado.
3. En un tazón, mezclar la cebolla con el resto de todos los ingredientes, excepto el queso y reservar un poco de la cebolla.
4. Ya que el aguacate esté listo, sacar del asador y tapar con el pan.
5. Servir y disfrutar.

Papas ahumadas con tuétano y salsa de piquín, cilantro y cebolla morada

PORCIONES: 9 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 20 MIN. POR CECY GONZÁLEZ

INGREDIENTES:

9 papas blancas grandes
150 g queso gouda o manchego
4 tuétanos limpios
6 pza tomate fresadilla
1 cebolla blanca
4 dientes de ajo
1 manojo cilantro
1 cebolla morada

Salsa de piquín (pág. 416)

PREPARACIÓN:

1. Ahumar las papas durante 30 a 35 min.
2. Ya teniendo las papas ahumadas, envolver en aluminio.
3. Colocar las papas a fuego indirecto.
4. Colocar el tuétano en una cama de aluminio y espolvorearle sal ahumada SMP.
5. Tatemar los tomate fresadillas, la cebolla blanca y los dientes de ajo.
6. Molcajetear las verduras, añadir sal al gusto y espolvorear el cilantro picado.
7. Ya cocidas las papas, cortar y colocar en un recipiente.
8. Hacer tres capas de queso y tuétano encima de las papas.
9. Servir con salsa, cilantro y cebolla morada cruda picada.
10. Servir y disfrutar.

Empalme con atropellado de carne seca y salsa verde con aguacate

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 empalmes
Manteca de puerco
Salsa verde con aguacate (pág. 420)

Atropellado de carne seca
50 g carne seca o cecina
1 pza chile jalapeño
¼ cebolla cortada en cubos
2 dientes de ajo
1 cda de manteca de puerco
3 pza tomate huaje asado

PREPARACIÓN:

Para el atropellado de carne seca:
1. Colocar una cucharada de manteca de puerco en un sartén caliente.
2. Agregar cebolla, ajo y chile, dejar acitronar y cocinar por 5 minutos.
3. Mezclar la carne seca, cocinar otros 2 min y añadir el tomate.
4. Sazonar con sal y pimienta.

Para el montado:
1. Asar el empalme a fuego directo de 3 a 5 min por lado con manteca de puerco hasta que se dore (en lugar de empalme, puedes usar también una tostada).
2. Untar un poco de salsa verde con aguacate encima del empalme.
3. Posteriormente, coloca el atropellado de carne seca sobre el empalme y la salsa verde con aguacate.

Queso vulcanizado en piedra de sal rosa Himalaya

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

4 pza tomate huaje
½ cebolla mediana
1 pza pimiento (rojo amarillo o verde)
2 pza chile serrano
1 diente de ajo
1 pza chile poblano
c/n Sal ahumada SMP
c/n Rub del Norte SMP
c/n comino
1 cebolla cambray

PREPARACIÓN:

1. Picar el diente de ajo, cebolla y el chile serrano, cortar en cubos el tomate y el chile poblano y cortar en tiras el chile pimiento.
2. En un sartén de hierro vaciado, verter un poco de aceite de oliva y todos los vegetales ya cortados. Sazonar con sal ahumada, comino y el Rub del Norte SMP.
3. Dejar que todo esté bien cocido y que agarre un poco de consistencia de salsa espesa.
4. Calentar lentamente una tabla de sal del Himalaya hasta tener una buena temperatura.
5. Verter un poco de aceite de oliva y encima de éste, el queso panela.
6. Dejar 10 min por lado y/o hasta tener un color caramelo en su superficie. Opcional: Verter un poquito de whisky para hacer que se flamee.
7. Verter la salsa encima del queso panela.
8. Servir y disfrutar.

Huerta a las brasas con alioli de satutún y parmesano

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

2 pza zanahoria
2 pza calabaza
2 pza portobello
2 pza betabel

Alioli de satutún
10 pza limón
1 cabeza de ajo
1 cda Sal ahumada SMP
½ tza de aceite de oliva
1 cda de pimienta
30 g parmesano

PREPARACIÓN:

1. Cortar todos los vegetales en láminas de 5 cm largo por 3 cm de ancho y un grosor no mayor a medio centímetro.
2. En la licuadora, agregar todos los dientes de la cabeza de ajo y cubrirlos con el jugo de los 10 limones junto con la cucharada de pimienta y sal ahumada SMP.
3. Cuando esté licuando, retirar la tapa y agregar el aceite de oliva en un chorrito delgado y constante.
4. Cuando ya esté lista la mezcla de la licuadora, con la ayuda de una brocha, untar los vegetales y pasarlos a fuego directo.
5. Al darles la vuelta, volver a untar cuantas veces sea necesario.
6. Ya cocidos, montar en un plato intercalándolos.
7. Rayar el queso parmesano encima.
8. Servir y disfrutar.

Chilidog de mi infancia

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR EDNA ALANÍS

INGREDIENTES:

4 cda de aceite
500 g carne molida
5 salchichas jumbo
4 tza de frijol pinto cocido con poco caldo

½ tza de Rub Tex-Mex SMP
ó ½ tza de Rub Rojo SMP
1 cda de mostaza en polvo

Pico de gallo
Tomates multicolores
Chiles jalapeños en escabeche
Jugo de limón
Aceite de oliva
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Ahumar las salchichas en el ahumador durante 1 hora y rebanar.
2. Calentar el aceite y agregar la carne hasta que deje de salir sangre.
2. Agregar las salchichas e integrar a la carne.
3. Agregar los frijoles e integrar al pan.
4. Agregar el Rub Rojo SMP y Tex-Mex SMP y mezclar todo hasta obtener el sabor deseado.

Opcional: Servir con pico de gallo elaborado con chiles jalapeños en escabeche, aceite de oliva, jugo de limón y sal ahumada SMP.

Tapa de pan asado con requesón y pera rostizada

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR EDNA ALANÍS

INGREDIENTES:

1 pan rústico o campesino rebanado
1.5 tza de queso requesón o ricotta
2 peras cortadas a lo largo en cuartos
Aceite de oliva
Sal ahumada SMP
Pimienta
1/3 tza de miel de su elección.

PREPARACIÓN:

1. Tostar el pan en el asador.
2.Untar las peras con aceite, sal y pimienta y rostizar sin que lleguen a hacerse puré.
3. Colocar una o dos cucharadas de queso en cada rebanada (depende del tamaño del pan).
4. Agregue ¼ de pera a cada pan.
5. Bañar el pan y las peras con la miel.
6. Servir.

Bagna cauda al asador (baña cauda)

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR EDNA ALANÍS

INGREDIENTES:

1 pan rústico
2 papas
2 pimiento rojo grande
3 corazones de lechuga
3 calabazas criollas

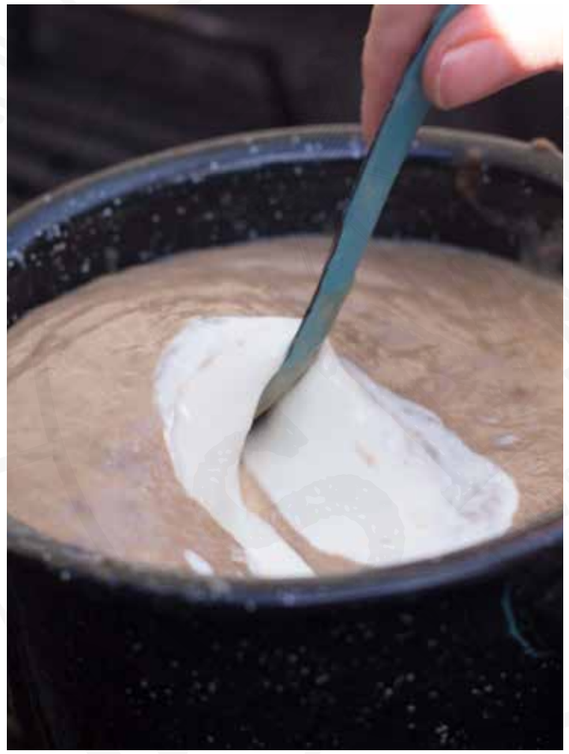
Salsa
300 g anchoas finamente picadas (no se tira el jugo)
3 cabezas de ajo
1 tza de aceite de oliva
50 g mantequilla
2 tza de crema de vaca (si es Lyncott mejor)

PREPARACIÓN:

1. Rebanar el pan en rodajas de 1.5 cm y tostar a fuego indirecto en el asador.
2. Cortar las papas en cuartos y envolverlas en aluminio Colocar a fuego indirecto a una temperatura de 350°F aprox. por 45 min o 1 hora o hasta ablandar.
3. Asar las el resto de las verduras a fuego directo.
4. Pelar y cortar el pimiento en cuartos. Cortar las calabazas en cuartos o a la mitad.

Para la salsa:
1. En una olla pequeña y de fondo pesado, calentar aceite y mantequilla a fuego indirecto.
2. Agregar los dientes de ajo pelados y enteros hasta que estén suaves como para hacer puré, luego las anchoas durante 20 minutos en la olla cuidando de que no se peguen.
3. Retirar del fuego y colocar los sólidos en un molcajete, hacer un puré con un poco de líquido de la olla. Regresar todo a la olla para que se incorpore.
4. Agregar la crema y mezclar todo muy bien, en caso de necesitar más sabor se agrega un poco del líquido de las anchoas (no requiere sal).
5. Servir en un recipiente que pueda permanecer caliente en la mesa.
6. Servir acompañado de la verdura la cual va acomodada en un platón y remojar con las diferentes verduras.

Nota: también puede acompañarse de algunas verduras crudas como apio y la lechuga de manera opcional. Esta salsa caliente es de origen piamontés, data de la época etrusca y se acostumbraba en las regiones de montaña por los pastores, hoy en día sigue siendo un plato tradicional del Piamonte. Se sugiere la crema Lyncott solamente porque soporta mejor el calor y no se corta al tener más contenido de grasa butírica que las cremas más naturales.



Tortillas flacas con frijoles y cebolla encurtida

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR ADRIÁN HERRERA

INGREDIENTES:

Tortillas de maíz
1 kg frijol bayo
5 cda Sal ahumada SMP
3 cda orégano
1 cda comino
50 gr ajo
35 gr chile de árbol
50 gr chile guajillo
2 cds pimienta de Tabasco
1 cda de pimienta negra
1 ½ cda aceite de ajonjolí tostado
3 cda de jugo de limón
1 tza manteca de puerco

Cebolla encurtida naranja
Cebolla morada
Chile piquín seco

PREPARACIÓN:

Para la cebolla encurtida a la naranja:
1. Cortar la cebolla en juliana corta y muy delgada.
2. Sazonar con sal, jugo de limón, vinagre de manzana, jugo de naranja, orégano de Nuevo León o Coahuila (nunca orégano chino) y chile piquín seco molido.
3. Dejar en reposo una noche en el refrigerador.

Para los frijoles con chile:
1. Cocer y machacar los frijoles bayos.
2. Añadir la sal, oregáno, comino (previamente tostado y molido), ajo, chile de árbol (aflojado en agua y molido), chile guajillo (aflojado en agua y molido), pimienta de Tabasco, pimienta negra, aceite de ajonjolí tostado y jugo de limón.
3. Freír la mezcla en 1 taza de manteca por 10-15 min.

Para armar las tostadas:
1. Pasar las tortillas por manteca hasta que se tuesten.
2. Aplicar frijoles, luego la cebolla y al final decorar con cilantro y aguacate.

SOYPARRILLER

Papa rellena con elote, queso y carne asada

PORCIONES: 1 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 45 MIN. POR JUAN EMILIO VILLASEÑOR

INGREDIENTES:

½ kilo de diezmillo en corte de ¾ de pulgada
2 tazas de elote amarillo desgranado
4 papas blancas
200 gramos de tocino picado
½ taza de cebolla picada
3 dientes de ajo picados
1 barra de mantequilla
½ kilo de queso manchego
½ litro de crema ácida
½ taza de cebollín picado
Sal ahumada SMP
Pimienta
Papel aluminio

PREPARACIÓN:

1. Encender el fuego hasta que esté en punto, envolver las papas en aluminio y poner a cocer en la parrilla a fuego indirecto por 1 hora ½ a 250 ºF.
2. Una vez cocidas, sacar del fuego dejar enfriar y cortar arriba de la mitad para que nos quede la tapa que usaremos al final para montar
3. Una vez cortada la tapa, con la ayuda de una cuchara, hacer una cavidad suficiente para que después se pueda rellenar.
4. Reservar la papa cocida que se retiró de cada una para elaborar posteriormente el relleno.

Para el relleno de las papas
1. En una olla de hierro, derretir la mantequilla, sofreír la cebolla y el ajo, se incorpora el tocino y, una vez dorado, agregar el elote y la papa que nos quedó de retirar el centro de cada una.
2. Freír toda la mezcla y agregar la crema y el queso.
3. Una vez todo incorporado y el queso derretido, se reserva.
4. En la parrilla, asar los cortes de diezmillo a término medio, sacar y dejar reposar por 7 minutos, después, rebanar en láminas.

Para el montaje
1. Rellenar cada papa con la mezcla y se colocan en el interior las láminas de diezmillo asado.
2. Decorar con cebollín y colocar la tapa de la papa para cerrarla.

Montadito de espárragos a la parrilla en crema de jitomate y queso

PORCIONES: 2 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR JUAN EMILIO VILLASEÑOR

INGREDIENTES:

1 manojo de espárragos
Rebanadas de baguette con ajonjolí
½ taza de cebolla picada
3 dientes de ajo picados
3 jitomates
½ litro de crema
150 gramos de queso parmesano
150 gramos de queso gruyere
½ barra de mantequilla
Juliana de pimiento rojo asado
Pimienta
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Asar los jitomates y licuar hasta que sea una salsa. Ya licuados, reservar.
2. En un sartén, derretir la mantequilla y sofreír la cebolla y el ajo, incorporar la salsa de jitomate, la crema y los quesos, revolver y retirar del fuego.
3. Los espárragos se mezclan con aceite, sal ahumada SMP y se pasan por la parrilla hasta que estén cocidos pero conservando una textura crocante.
4. Una vez listos los espárragos, cortar en trozos de 1 cm e integrar a la salsa, agregar chips de manzano (o leña de su preferencia) al fuego y meter nuevamente al asador él sartén ya con los espárragos y la salsa mezclados, tapar el asador para ahumar la preparación por 5 minutos, retirar del fuego.

Para el montaje
1. Tostar en la parrilla el pan de tal manera que quede con una textura crocante, montar una porción generosa de la mezcla, decorar con las julianas de pimiento rojo asado y espolvorear queso parmesano encima.
2. Servir.

Queso fundido con champiñones y chorizo a la brasa

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR JUAN EMILIO VILLASEÑOR

INGREDIENTES:

1 kilo de chorizo sin tripa
1 kilo de queso asadero rallado
½ kilo de champiñones
1 taza de cebolla finamente picada
20 tortillas de harina.

PREPARACIÓN:

1. Encender el fuego y poner sobre la parrilla un sartén a calentar.
2. Una vez caliente agregar el chorizo y freír junto con la cebolla, esperar a que el chorizo este algo tostado en ese momento integrar los champiñones previamente limpios y cortados a la mitad.
3. Una vez realizado el sofrito, agregar el queso hasta derretirlo, en una plancha, calentar las tortillas y servir el queso en taco.

Papa asada al mojo de ajo

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

7 papas blancas con cascara
4 cabezas de ajo
2 barras de mantequilla
Romero fresco
c/n Sal ahumada SMP
c/n Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Cortar las papas en 4 y envolver en papel aluminio.
2. Cortar las cabezas de ajo por la parte superior formando una tapa, esto para que se expongan los dientes.
3. Verter aceite de oliva unto con una pizca de sal ahumada SMP y envolver en aluminio.
4. Colocar las papas y los ajos a fuego indirecto 350 °F aprox. durante 1 hora o hasta que estén suaves.
5. En un tazón, exprimir el ajo junto con la mantequilla, revolver para hacer una mezcla homogénea.
6. Agregar la papa a la mezcla, sazonar con sal ahumada SMP y pimienta.
7. Picar romero fresco y espolvorear finamente.

Envuelto de verduras con mantequilla de eneldo y rub de la costa

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza zanahoria
3 pza betabel
3 pza calabaza
1 pza brócoli
1 pza coliflor
¼ manojo eneldo
½ barra de mantequilla
c/n Rub de la Costa SMP
Aluminio

PREPARACIÓN:

1. Lavar y desinfectar los vegetales.
2. Cortar los vegetales en pedazos del tamaño de su preferencia (Tip: procurar que al momento de cortar tratar que los vegetales más duros tengan el mismo tamaño para que se cuezan al mismo tiempo).
3. Hacer una pequeña cuna con el aluminio y verter todos los vegetales (también puedes utilizar una pequeña pavera).
4. Espolvorear el Rub de la Costa SMP encima de los vegetales.
5. Picar finamente el eneldo y espolvorearlo en las verduras.
6. Cortar la mantequilla en cubitos y colocarlos en partes equitativas por las verduras.
7. Tapar con aluminio.
8. Colocar a fuego indirecto por 30 min o hasta que los vegetales estén suaves.
9. Servir y disfrutar.

Sándwich asado con 3 quesos ahumados en reducción de cerveza

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

100 g queso cheddar o de tu preferencia
100 g queso monterrey, que sea la rebanada gruesa de 100 g
100 g queso suizo
1 barra de pan blanco chico, puede ser otro pan
2 pza salchicha, puede ser roja o polaca
1 cerveza
¼ cebolla
3 dientes de ajo
1 barra de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Remojar dos tablas de cedro 30 a 40 min.
2. Colocar a fuego directo por 2 min y retirar del fuego. En la cara quemada colocar los quesos y colocar la tabla a fuego indirecto nuevamente.
3. En el fuego directo agregarle chips para ahumar.
4. Revisar constantemente para que no se gratine de más y derrame en el asador.
5. Ya que estén ahumados los quesos, cortar la salchicha en pedazos pequeños, picar ajo y cebolla.
6. En un sartén de hierro vaciado verter aceite de oliva y un ¼ de barra de mantequilla para después agregar la cebolla y el ajo, luego la salchicha y dejar dorar.
7. Posteriormente, agregar la cerveza al sartén y dejar reducir.
8. En otro sartén agregar un chorrito de aceite de oliva, el ajo picado y ponerlo a derretir con la mantequilla a fuego directo (sin que se queme).
9. Poner a tostar los panes y con una brocha de silicón untar con la mezcla de la mantequilla y el ajo.
10. Colocar el queso encima de los panes tostados y hacer un sándwich.
11. Calentarlos de nuevo hasta que el queso se gratine nuevamente.
12. Colocar la reducción de cerveza y salchicha por encima.
13. Servir y disfrutar.

CATERING

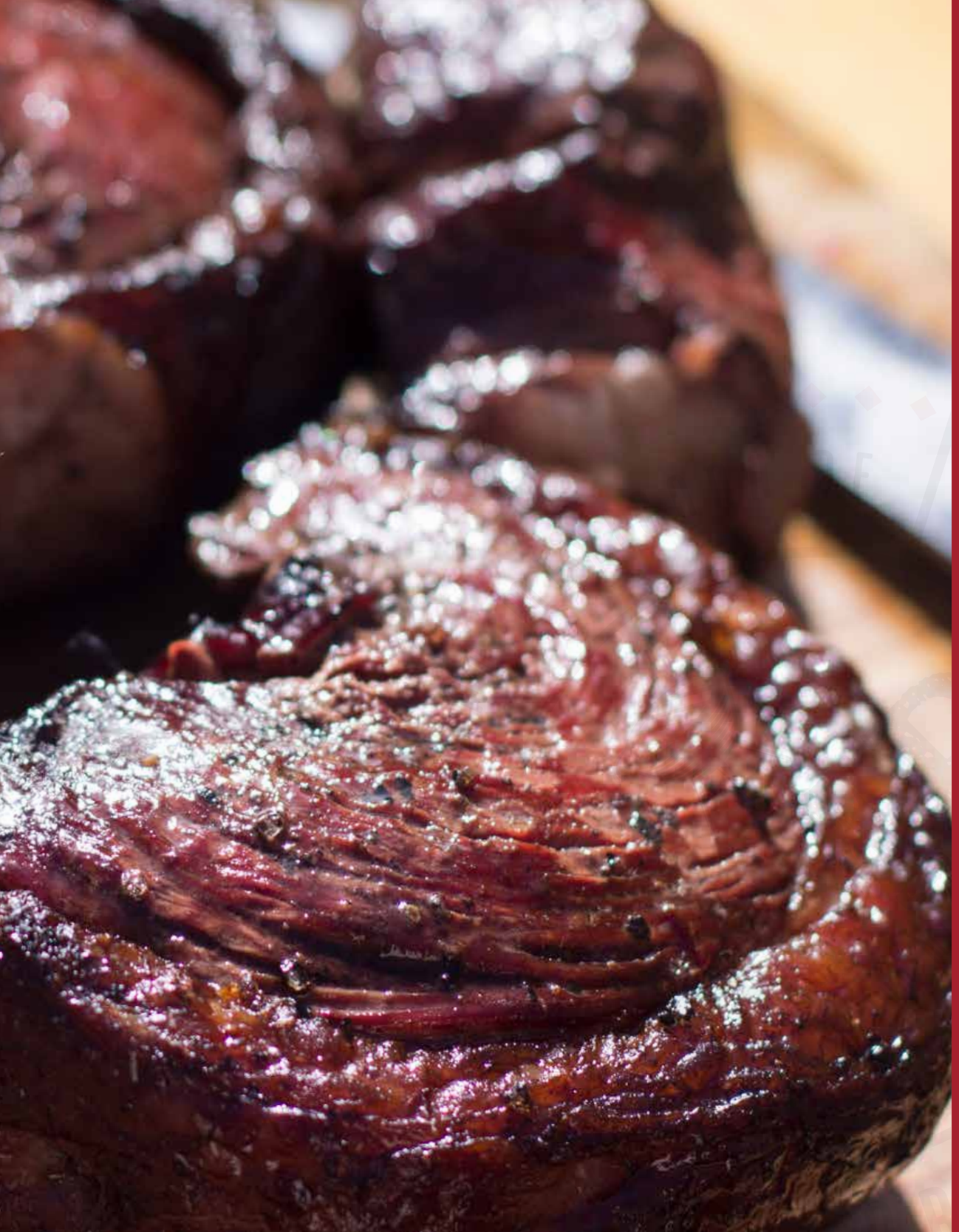
Vive toda una experiencia parrillera con el servicio de catering SMP.

Contamos con una gran variedad de recetas elaboradas 100% a la parrilla, desde entradas, guarniciones, carne de res, carne de puerco, mariscos, postres y mucho más.

Descubre los aromas e increíbles sabores que otorga el cocinar en leña o carbón. Convive y comparte tus mejores momentos alrededor del asador, con platillos elaborados por expertos en la parrilla.

+ INFORMACIÓN Y COTIZACIONES

Para solicitar una cotización y mayor información no dudes en contactarnos en el
Tel. 01 (81) 8374 8860
Tel. 01 (81) 2089 0434
catering@soyparrillero.mx



CARNE DE RES

Ribeye de 1.5” sellado inverso con mantequilla de tomillo

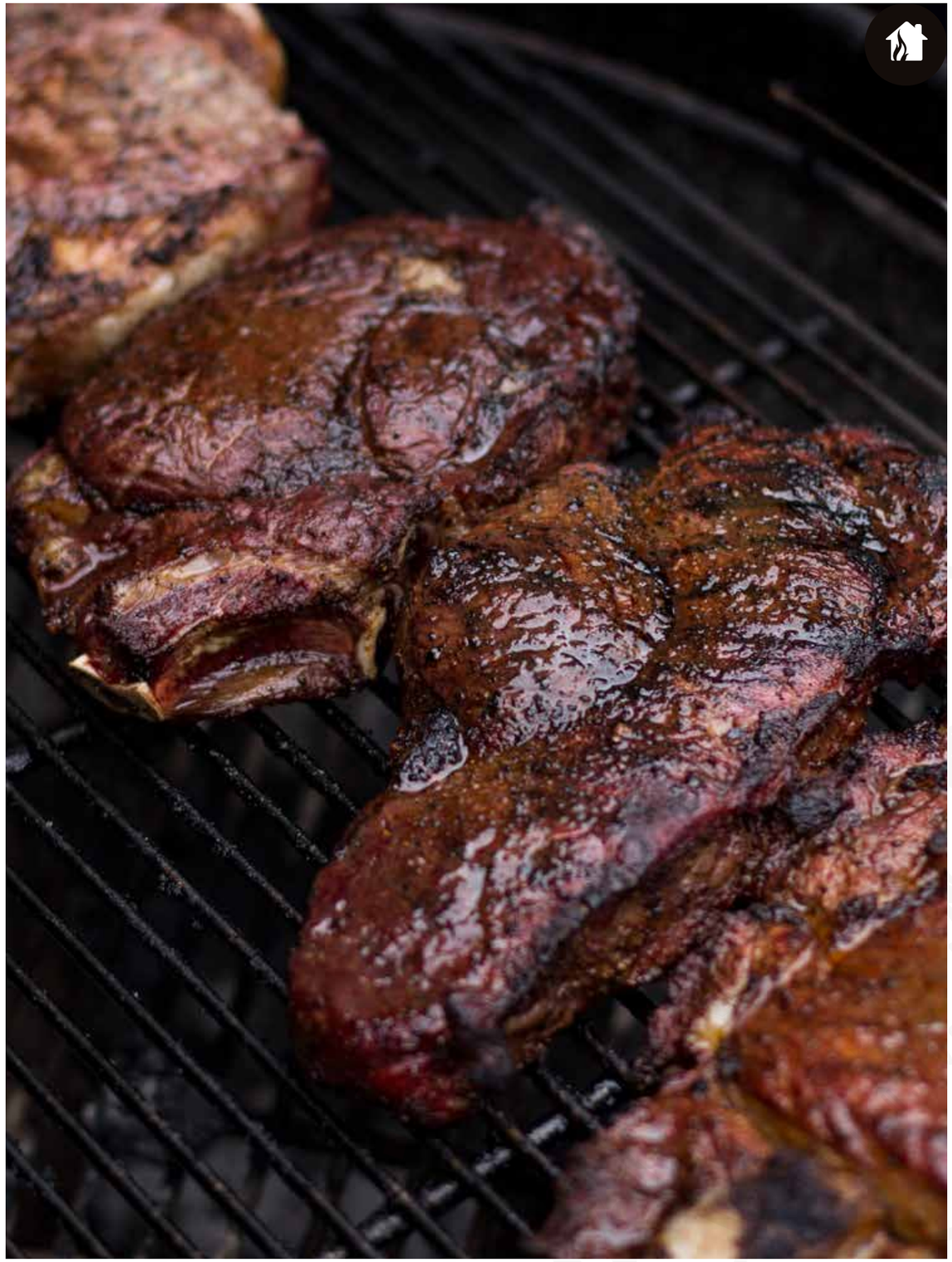
PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 50 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza ribeye de 1.5” de grosor
½ barra de mantequilla
¼ manojo tomillo
c/n Sal ahumada SMP
c/n Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Sazonar el ribeye por los lados con sal ahumada SMP y pimienta.
2. Colocar a fuego indirecto a 180 °F hasta que alcance una temperatura interna el Ribeye de 50°C a 55°C en el interior.
3. Después, colocar la pieza el sartén de hierro vaciado a fuego directo muy alto y que esté a una temperatura de 500°F a 600°F.
4. Agregar ¼ de barra de mantequilla y sellar el Ribeye por los dos lados (un minuto en cada lado, esto para generar una costra).
Opcional: puedes cortar una cebolla o un ajo y cocinarlo en el sartén con todos los jugos de la carne y servirlo encima.
5. Dejar reposar 15 minutos antes.
6. Servir y disfrutar.



Short rib ahumados por 8 horas en leña de nogal Texas Style

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 5 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Short rib o costilla cargada de res
c/n Rub Rojo SMP
Virutas de nogal (cualquier leña)

PREPARACIÓN:

Short Rib

1. Retirar la membrana de la parte inferior del Short rib, esto nos ayudará a que se le impregnen mejor los olores, se le adhiera con mayor facilidad el rub y a un mejor ahumado.
2. Aplicar Rub Rojo SMP en toda su extensión (puedes mojarte las manos con agua para crear una pasta).

Ahumador Weber

1. En el ahumador Weber (tipo bala) colocar una cama de carbón (sin prender) y leños de madera (nogal, manzano, roble, etc.) intercalados, posteriormente arrojar un encendedor Weber prendido.
2. Esta técnica hará que la temperatura dure más tiempo, aprox. 5 horas bajo una temperatura de 220°F a 280°F.
3. Ahumar en seco durante la primera hora, esto ayudará a crear una costra en la carne.
4. Vaciar líquido (agua, cerveza, jugo, etc.) sobre el recipiente dentro del ahumador, esto funcionará para controlar la temperatura y dar humedad al ambiente. Deberemos ahumar de 6 a 8 horas.
5. El objetivo es que se impregne el humo, la cocción de mucho tiempo hace un proceso de barbacoa, por lo cual hace que la carne se desprenda del hueso con gran facilidad.

Asador de carbón con tapa

1. Dividir la brasa, mitad por la izquierda y la otra mitad por la derecha, dejando un espacio en medio.
2. Poner una charola con agua y hierbas de olor entre la brasa.
3. Colocar el short rib sobre la parrilla puesta en el piso superior a la charola, con esto hacemos algo como el ahumador. En la charola caen los jugos con lo cual se vuelven a evaporar y se le penetran al alimento de nuevo.
3. Es posible colocar virutas remojadas (en agua, cerveza, jugo, etc.) sobre las brasas, esto ayudará a generar más humo y otorgarle más sabor y olor a nuestra carne. Deberemos ahumar de 6 a 8 horas.

COSTILLA
CHAMBERETE
COSTILLAR
FALDA

Tacos de picaña asada con rub del norte SMP y salsa tatemada con cebolla caramelizada

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza picaña
c/n Rub del Norte SMP
c/n Sal ahumada SMP
Tortillas

Salsa tatemada
4 pza tomate
3 jalapeño
2 pza tomate fresadilla
½ cebolla
2 dientes de ajo
3 pza limón
20 ml salsa de soya
1 pizca Sal ahumada SMP

Cebolla encurtida
1 cebolla morada
5 pza limón
¼ tza de vinagre de manzana
1 cdta orégano
2 pza laurel
1 cdta pimienta
Sal ahumada SMP

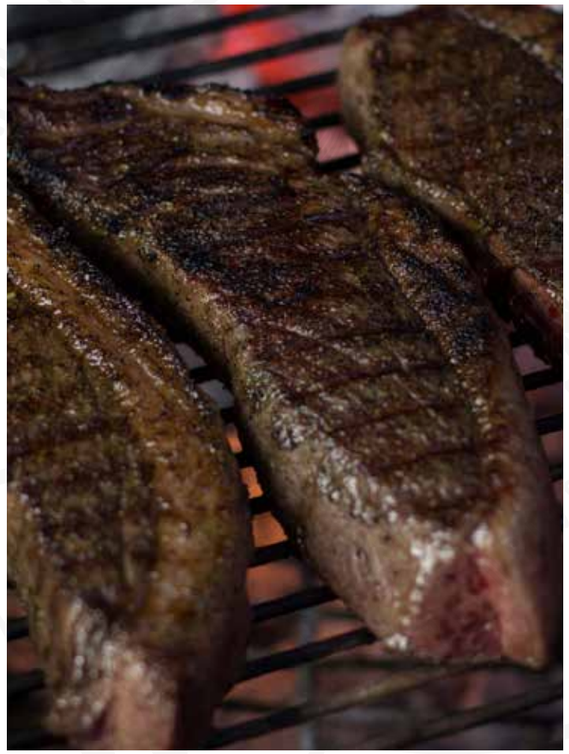
PREPARACIÓN:

Para la cebolla encurtida:
1. Cortar la cebolla en juliana.
2. En un refractario hondo, colocar la cebolla, exprimir el limón y verter las demás especias.
3. Dejar reposar.

Para la salsa tatemada:
1. Tatemar el tomate, los tomates fresadilla, la cebolla, los chiles y el ajo.
2. Después de tatemar, verter en un molcajete y moler (reservar la cebolla).
3. Sazonar con sal ahumada y seguir moliendo, verter el jugo de los limones y la salsa de soya y mezclar .
4. Cortar la cebolla en cuadros y mezclar con toda la salsa .

Para la picaña:
1. Cortar la picaña en lonjas de 1 o 1.5 pulgadas.
2. Espolvorear Rub del Norte SMP.
3. Colocarlas a fuego directo, darle vuelta y vuelta cada que lo necesite.
4. Ya con el término deseado, cortar y armar los tacos.

Para el montado:
1. Calentar las tortillas.
2. Colocar la picaña, la salsa y la cebolla encurtida.
3. Servir y disfrutar.



Costilla norteña asada en sartén de hierro vaciado

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 pza costilla norteña de 1.5 pulgadas
3 dientes de ajo
¼ manojo de tomillo o romero fresco
½ barra de mantequilla
½ cerveza oscura
3 cda de aceite de oliva
c/n Sal ahumada SMP
Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Acomodar un asador con fuego indirecto de dos zonas.
2. Colocar el sartén de hierro vaciado para que agarre mucha temperatura.
3. Agregar el aceite de oliva.
4. Sazonar la carne por los dos lados y sellar a fuego directo por 2 a 4 minutos.
5. Voltear la carne y agregar el ajo picado, la mantequilla, el tomillo o romero fresco.
6. Dejar sellar por 2 a 4 minutos.
7. Inclinar el sartén y con una cuchara vaciar los jugos arriba de la carne.
8. Agregar la cerveza y pasar a fuego indirecto con la tapa cerrada hasta llegar a la temperatura deseada, de preferencia con la ayuda de un termómetro.
9. Retirar la carne del sartén y dejar reposar 7 minutos antes de cortar.
10. Poner el sartén a fuego directo para reducir los jugos.
11. Bañar la carne ya cortada con la salsa de cerveza.

Costilla de ribeye con diferentes rubs SMP

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO MARINADO: 12 HR. TIEMPO COCCIÓN: 4 HR.
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza costillar de ribeye (7 costillas)
¼ tza de azúcar
¼ tza de sal
2 cda de pimienta fina
1 cda de ajo en polvo
1 cda de cebolla en polvo
1 cda de paprika
1 cda de Rub Rojo SMP
1 tza de miel de abeja o miel de agave
1 tza de vinagre de sidra
1 cda de pimienta molida
Virutas de madera para ahumar

PREPARACIÓN:

1. Secar las costillas con un papel secante.
2. Quitar la membrana de la parte de atrás del hueso (opcional).
3. Combinar ¼ de tza de azúcar con ¼ de tza de sal, 2 cda de pimienta fina, 1 cda de ajo en polvo, 1 cda de cebolla en polvo, 1 cda de paprika, 1 cda de Rub Rojo SMP y sazonar las costillas por los dos lados.
4. Envolver las costillas en papel de plástico para envolver o en una ziploc y dejarlas reposar en el refrigerador durante 12 horas.
5. Mezclar la miel con el vinagre y la pimienta, colócala a fuego medio-alto hasta que hierva, reducir a fuego medio y cocina otros 6 minutos o hasta que la salsa se haya reducido a la mitad.
6. Remojar las virutas de madera media hora antes de usar.
7. Prender el carbón y acomodar la brasa a fuego indirecto a una temperatura de 300 °F a 350 °F
8. Colocar las costillas de 3 a 4 horas a fuego indirecto, agregando virutas cada 30 a 45 minutos para que se ahúmen.
9. Bañar las costillas con la salsa de miel cada 30 a 45 minutos.
10. Sacar las costillas del asador y dejarlas reposar 10 minutos.
11. Servir y disfrutar.

SMP
SOYPARRILLERO.MX

Nueva York con salsa de bourbon en sartén de hierro vaciado

PORCIONES: 2 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1” o 1 ½” de New York
¼ tza de aceite de oliva
Sal ahumada SMP
Pimienta al gusto
¾ tza de bourbon
¾ tza de crema
1 cda de soya
½ ajo picado
1/5 barra de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Colocar el sartén de hierro vaciado en el asador a fuego directo para que se caliente.
2. Sazonar el New York por los dos lados con sal ahumada SMP y pimienta.
3. Aplicar un 1/5 de barra de mantequilla por todo el sartén.
4. Sellar 4 minutos por lado para término entre azul y ½ , si se quiere un poco más cocido dejar 5 min por lado para un término medio.
5. Remover la carne del sartén.
6. Dejar reposar 5 a 7 minutos antes de cortar.
7. En el sartén agregar el ajo, el whisky, la crema, la soya y sazonar con sal y pimienta.
8. Revolver constantemente hasta obtener una mezcla homogénea.
9. Servir arriba de la carne.
10. Listo.

Torta de pulled short rib con queso manchego ahumado

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 6 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

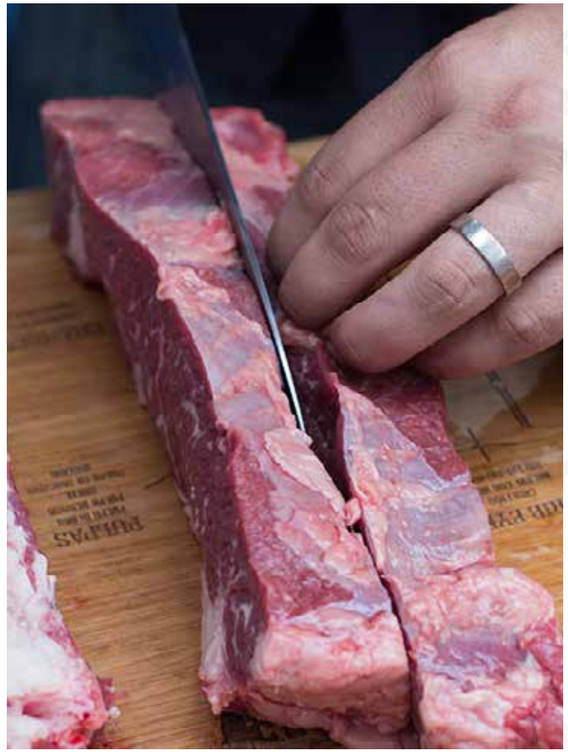
1 a 2 kilos de short rib o costilla cargada o asado de tira
c/n Sal ahumada SMP
8 panes tipo marinitas o el de su elección
300 g queso cheddar o manchego o el de su elección

Salsa BBQ
1 cda de mostaza
1 cda de salsa inglesa
2 cda de Rub Rojo SMP
1 tza de caldo de res
2 dientes de ajo picados
1 tza de tomates
½ cda de azúcar
Sal ahumada SMP
Pimienta

PREPARACIÓN:

1. Sazonar el Short Rib con sal ahumada SMP.
2. Colocar a fuego directo durante 3 min por lado aprox.
3. Colocar en una charola de aluminio el short rib y agregar la mezcla de la salsa BBQ.
4. Tapar con papel aluminio y dejar entre 280°F a 300°F durante 6 horas a fuego indirecto o en el horno.
5. Colocar el queso en una tabla de cedro/mezquite para ahumar (o en una charola de aluminio) y colocar a fuego indirecto.
6. La temperatura debe ser baja de preferencia, si es alta, vigilar el queso. Lo importante es ahumar el queso mínimo una hora. Utilizar leña para que genere más humo, pueden usar la que ustedes gusten pero que no sea madera resinosa como la del pino.
7. Sacar el queso del ahumador/asador.
8. Sacar la carne del asador y desmenuzar.
9. Diez min antes de sacar la carne, tostar un poco los panes a fuego indirecto.
10. Colocar en una olla todo el jugo en donde se cocinó la carne.
11. Pasarlo a fuego medio alto y dejar reducir un 60-70% hasta que agarre consistencia espesa (consistencia como una salsa BBQ).
10. Armar la torta con el pan, la mayonesa, carne mezclada con la salsa BBQ, el queso y por último, el pan.

Opcional: mezclar la mayonesa con Rub Rojo SMP y darle otro toque. ultimo el pan.



Chamorro de res ahumado por 8 horas con salsa de mostaza

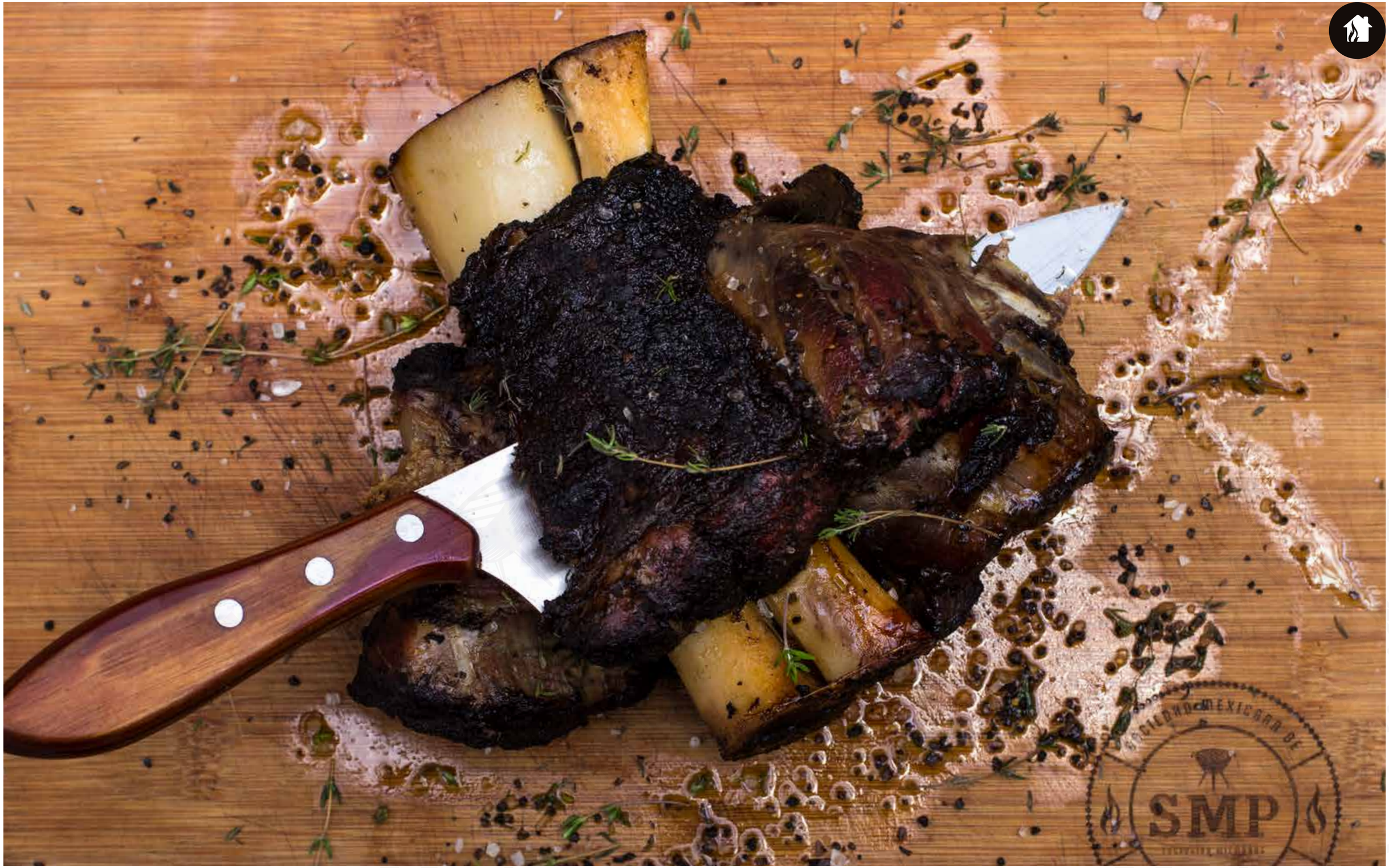
PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 6 HR. 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Chamorro de res
c/n Rub del Norte SMP
Virutas de nogal (cualquier leña)
Carbón de mezquite

PREPARACIÓN:

1. En el ahumador Weber (tipo bala) colocar una cama de carbón sin prender colocando también leños de nogal intercalados, posteriormente deberemos encender el carbón.
2. Arrojar un encendedor Weber prendido.
3. Esta técnica hará que la temperatura dure más tiempo, dura aprox. 5 horas bajo una temperatura de 275°F ó 135°C.
4. Vaciar agua sobre el recipiente dentro del ahumador, esto funcionará para controlar la temperatura y dar humedad al ambiente. Deberemos ahumar 6 horas.
5. El objetivo es que se impregne el humo, la cocción de mucho tiempo hace un proceso de barbacoa, por lo cual hace que la carne se desprenda del hueso con gran facilidad.
6. Espolvorear Rub del Norte SMP en el chamorro.
7. Colocarlo en la parrilla durante 6 horas.
8. Cuidar que el recipiente tenga agua.
9. Colocar virutas cada hora para ahumar.
10. Después de las 6 horas, sacar y dejar reposar 30 a 50 min.
11. Servir y disfrutar.


SMP

Picaña rostizada a la sal

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 50 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 picaña
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Cortar la picaña en lonjas de una pulgada.
2. Ensartarlas en las espadas.
3. Espolvorearles suficiente sal.
4. Ponerlas a fuego indirecto o si se tiene un rosticero mucho mejor.
5. Dejar cocer por aprox. 30 minutos.
6. Pasar a fuego indirecto para que caramelice la carne.
7. Dejar reposar.
8. Cortar y servir.

Cowboy de 2” con relish de tomate heirloom y cebolla morada caramelizada en cerveza oscura con piloncillo

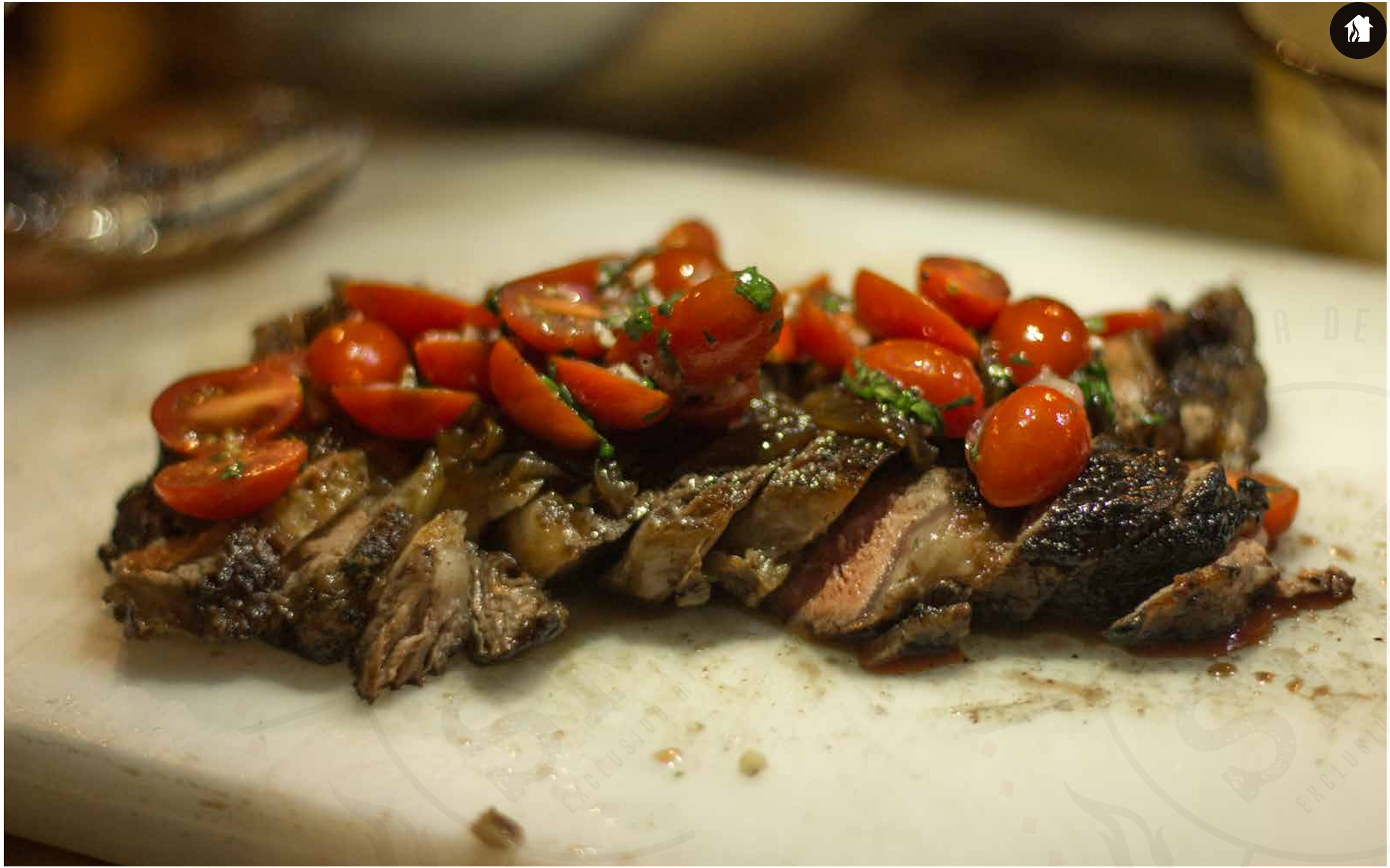
PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 50 MIN. POR CECY GONZÁLEZ

INGREDIENTES:

10 pza de cowboy de 2 “ naturales CAB
3 cjta tomates cherry rojos y amarillos
50 ml vinagre de vino tinto
1 diente de ajo
1 pza de shallot grande
4 cebollas moradas
Cerveza obscura (dunkel)
1 pieza de piloncillo

PREPARACIÓN:

1. Cocer el cowboy al término deseado con su técnica deseada (preferente cavernícola).
2. Mezclar en un tazón: tomates, ajo, shallots y vinagre. Posteriormente, dejar curtir.
3. En un tazón poner las cebollas con poco aceite y dejar caramelizar.
4. Ya caramelizadas, agregar cerveza y piloncillo.
5. Dejar reducir hasta tener una consistencia mielosa.
6. Servir y disfrutar.



Asado de tira en aguachile negro cítrico

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

2 pza asado de tira 1.5” pulgadas

Aguachile negro cítrico:
100 ml de jugo de limón
200 ml de jugo de naranja
150 ml de salsa de soya

Decoración del asado de tira
3 pza chile serrano
4 dientes ajo
1 manojo cebollín
1 manojo cebolla cambray
3 pza aguacate

PREPARACIÓN:

1. En un tazón pequeño, mezclar todos los ingredientes del aguachile negro y reservar.

Procedimiento asado de tira:
1. Sazonar el asado de tira con la sal ahumada SMP.
2. Pasar a fuego directo 3 minutos por lado.
3. Pasar a fuego indirecto durante 15 min o hasta llegar a una temperatura interna de 65oC (termino medio).
4. Sacar del asador y dejar reposar en una charola de aluminio (tapado con papel del mismo material) por 8 o 9 min.

Presentación platillo:
Decorar con chile serrano picado sin semilla ni venas, ajo frito, cebollín, cebolla cambray cortada en rodajas, con cubos de aguacate.

Barbacoa de cabeza de res en asador cerámico

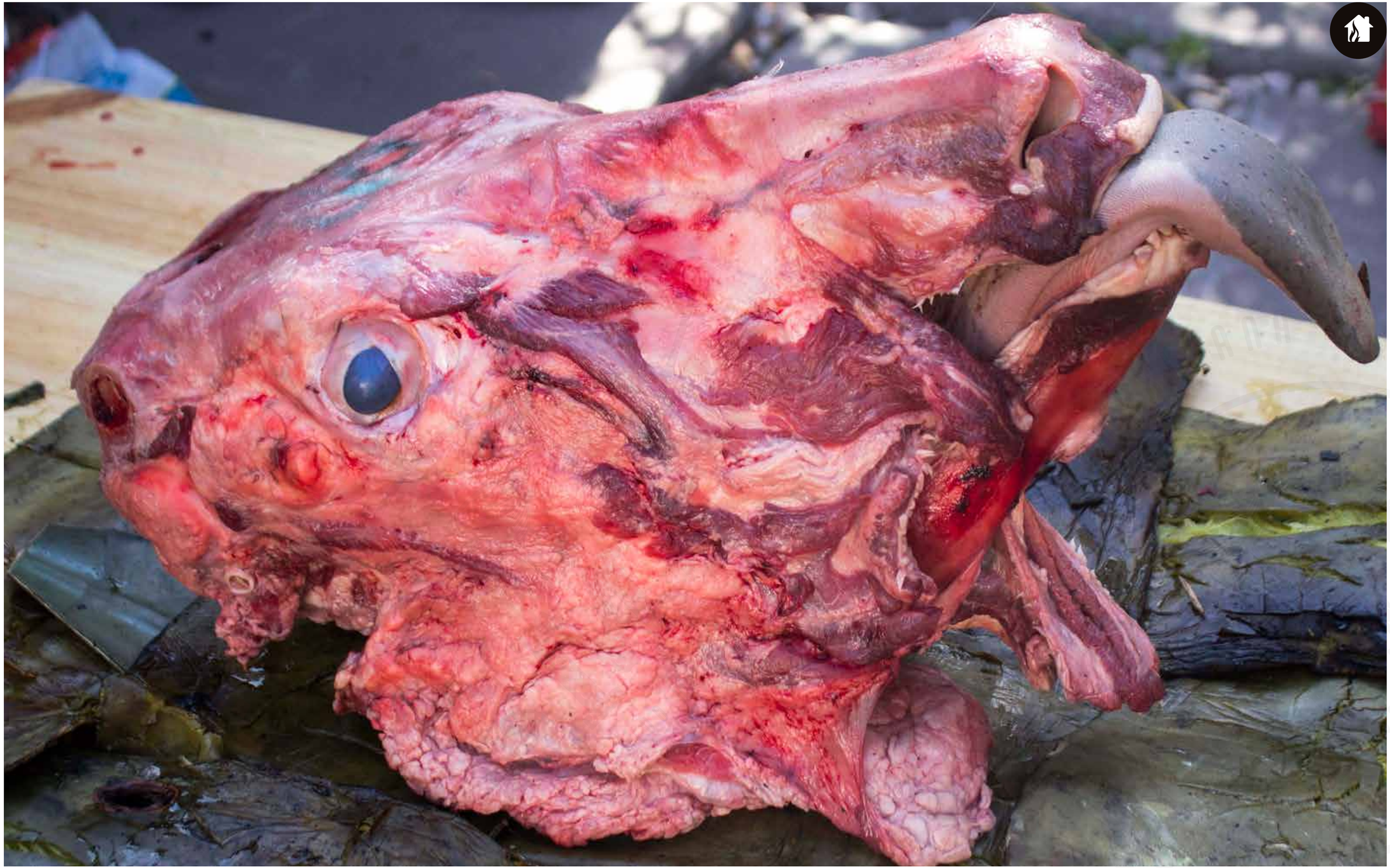
PORCIONES: 25 PERSONAS TIEMPO: 15 HR. 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 cabeza de res (la que utilizamos en esta receta pesó 15 kg)
6 a 8 pencas de maguey
c/n Rub del Norte SMP
Salsa de chile piquín (pág. 416)

PREPARACIÓN:

1. Quemar las pencas de maguey por los 2 lados directo en la brasa (empezarán a tronar, lo cual es un punto favorable), esto es para que se suavicen y puedan doblarse.
2. Golpear las pencas con un palo grueso o mazo para que igualmente quede más suave y las puedas doblar con mayor facilidad. Sazonar la cabeza con Rub del Norte SMP y/o sal de grano (opcional).
3. Envolver la cabeza con las pencas de maguey y ajustar las pencas y la cabeza con alambre.
4. En esta receta lo colocamos en el asador Primo Ceramic Grill XL con carbón de mezquite, leña de mezquite y leña de manzano (para darle un toque a ahumado).
5. Colocar deflectores cerámicos para generar fuego indirecto, colocar después la cabeza, cerrar la tapa y ajustar la entrada de aire, que quede 2" abierto en la parte de inferior y en la parte superior abrir solamente los orificios.
6. Dejar ahumar a una temperatura de 280°F, durante 14 horas de manera ininterrumpida.
7. Acompañar con una salsa de chile piquín.



Sirloin de res salteado

PORCIONES: 6 PERSONAS
POR ADRIÁN HERRERA

TIEMPO: 2 HR.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN.

INGREDIENTES:

1 kg sirloin de res
Sal ahumada SMP
Pimienta
1 clara de huevo
1 cebolla
½ tza manteca de puerco
Tortillas de harina
35 grs piquín seco
3 dientes de ajo
½ tza aceite
Azúcar

PREPARACIÓN:

1. Cortar el sirloin en tiras muy delgadas y sazonar con sal, pimienta y clara de huevo. Dejar marinando 2 hrs.

2. Cortar cebolla en juliana. Mientras, calentar un wok con manteca. Cuando humee, saltear la carne y la cebolla. Debe quedar tierna, hay que cuidar el tiempo de salteado, para eso la llama debe estar en lo más alto.

3. Servir en tacos de tortilla de harina con salsa de chile piquín seco.

Para la salsa:

1. Moler el piquín seco y dorar el ajo brevemente en aceite.
2. Licuar los ingredientes y guisar por 30 minutos con ½ taza de aceite a fuego bajo.
3. Sazonar con sal y azúcar

London broil con salsa de cítricos

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 30 MIN. POR ADRIÁN HERRERA

INGREDIENTES:

1 kg pulpa negra de res
Sal ahumada SMP
Pimienta
¼ tza salsa de soya
3 cdas vinagre de jerez
1/3 tza salsa inglesa

PREPARACIÓN:

1. Cortar el trozo de pulpa negra en filetes de una pulgada de grosor; si es para asar a la parrilla, cortar en filetes de pulgada y media.
2. Sazonar los filetes con sal y pimienta.
3. Asar a término medio siempre y retirar.
4. Cortar en rebanadas muy delgadas.
5. Acomodar la carne en batería, añadir la salsa y decorar con rabo de cebolla finamente rebanado.

Para la salsa:

1. Mezclar salsa de soya, vinagre de jerez, salsa inglesa y un toque de sal y pimienta (la salsa debe quedar ligeramente ácida, no dulce).

Sirloin de res con aderezo de BBQ

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR ADRIÁN HERRERA

INGREDIENTES:

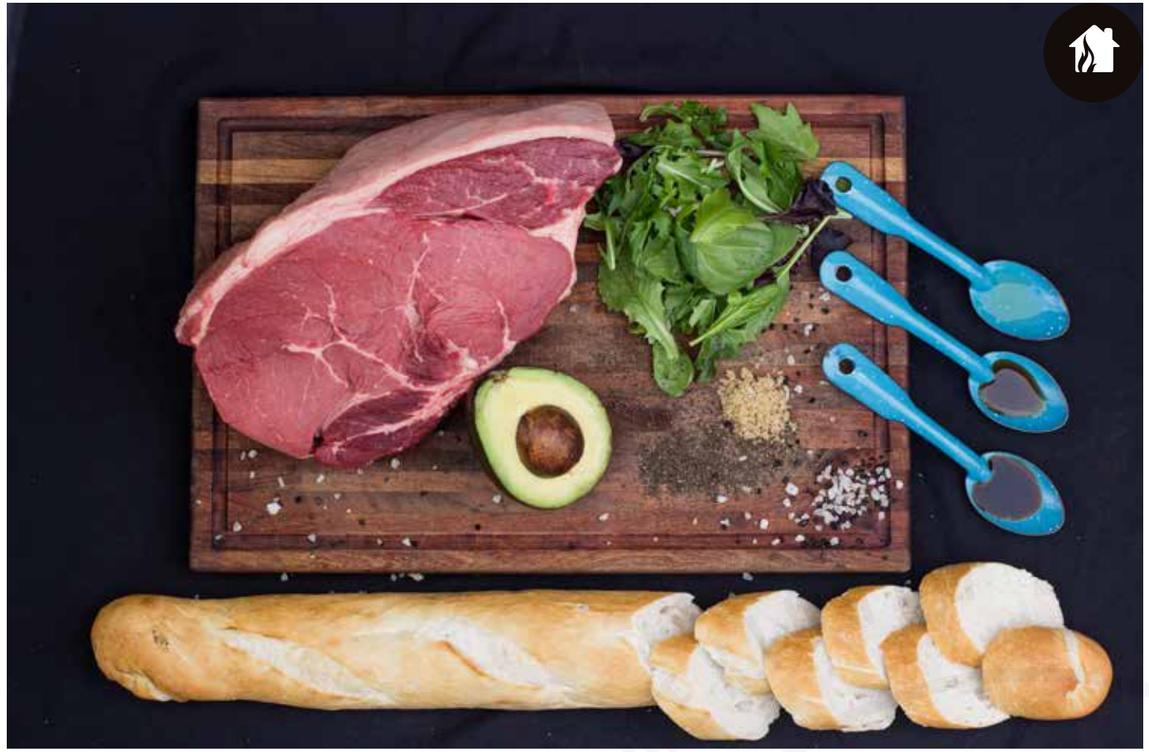
1 kg sirloin de res
Sal ahumada SMP
Pimienta negra
Azúcar
250 ml miel de agave o caña
1 cda salsa de soya
6 chiles anchos
1 ó 2 cdas vinagre de manzana
Pan baguette
Lechuga italiana
Aguacate

PREPARACIÓN:

1. Cortar el sirloin en filetes de una pulgada de grueso y sazonar con sal, pimienta negra y azúcar.
2. Dejar reposar por una noche o 12 horas.
3. Aplicar el aderezo con brocha a la carne y cocer hasta alcanzar término medio. Cuidado de no sobre-cocer la carne.

Para el aderezo:
1. Para hacer la pasta de chile, aflojar los chiles anchos despepitados en agua caliente y después moler hasta que quede una pasta uniforme.
2. Mezclar miel de agave o caña, salsa de soya, un poco de pasta de chile ancho, sal y un toque de vinagre de manzana (el sabor debe ser dulce).

Para el montaje:
1. Colocar la carne en una pieza de pan, bañar con más del mismo aderezo, agregar lechuga italiana y aguacate (también puede hacerse una torta).



Montadito de ribeye

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

6 pza gaonera de ribeye
6 pza pan rebanado
1 pza aguacate
100 gr arúgula (mix de lechugas)
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta
½ tza mayonesa
2 cda mostaza
1 cda salsa soya
1 cdta chipotle
c/n aceite de oliva
Sartén de acero vaciado

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente pequeño, mezclar la mayonesa, la mostaza , la soya y el chile chipotle.
2. En un sartén de acero vaciado, verter un chorrito de aceite de oliva.
3. Espolvorear un poco de sal ahumada y pimienta en las gaoneras de ribeye.
4. Colocarlas en el sartén de acero vaciado y cocinar.
5. Tostar el pan.

Para el montado .
1. Untar un poco de la mezcla en los panes.
2. Colocar encima las gaoneras.
3. Cortar en rebanadas el aguacate y colocarlo encima.
4. Después verter encima un poco de arúgula. (Tip: puede adornar con tomate cherry.)
5. Servir y disfrutar.

Sándwich de ribeye con queso

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR ALEJANDRO GUTIERREZ

INGREDIENTES:

6 pza pan
100 gr 3 tipos de queso
Mantequilla
1 pza ribeye
c/n Rub rojo SMP
c/n Sal ahumada SMP
c/n cebolla encurtida (pág 422)

Para el montado.
1. Colocar la base del sandwich.
2. Rebanar el ribeye y colocar en cima del pan.
3. Verter un poco de cebolla encurtida encima y colocar la tapa.
4. Disfrutar.

PREPARACIÓN:

1. Espolvorear rub rojo en la pieza de ribeye.
2. Colocar a fuego directo 3 min por lado.
3. Colocar a fuego indirecto con una temperatura de 350 a 400°F durante 15 min (esto para alcanzar un termino medio, teniendo una temperatura interna de 55 a 60°C).
4. Reposar la carne durante 7 min.
5. Untar mantequilla en el pan y tostarlo.
6. Espolvorear suficiente queso en los panes y dejar que gratine.

Prime rib rostizado con marinado de ajo y oreganato

PORCIONES: 15 PERSONAS TIEMPO MARINADO: 3 HR. TIEMPO: 4:30 HR.
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Para el Marinado
1 pza Prime rib (Ribeye pieza entera)
¼ tza de mostaza
¼ tza agua
½ tza Rub rojo SMP
1 cda salsa inglesa
2 cda pimienta
2 cda Sal ahumada SMP

Para el Glaseado
½ tza agua
4 dientes de ajo
¼ tza Rub rojo SMP
¼ tza Rub de la costa SMP
½ cubo caldo de res
½ tza de aceite
3 cda de vinagre de manzana

Brocha aromática
2 ramas pequeñas oreganón
¼ racimo romero
¼ racimo tomillo
¼ racimo perejil

Para la Guarnición
2 racimos de cebolla cambray
4 pza papa
1 botella vino tinto
1 ramita de romero
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

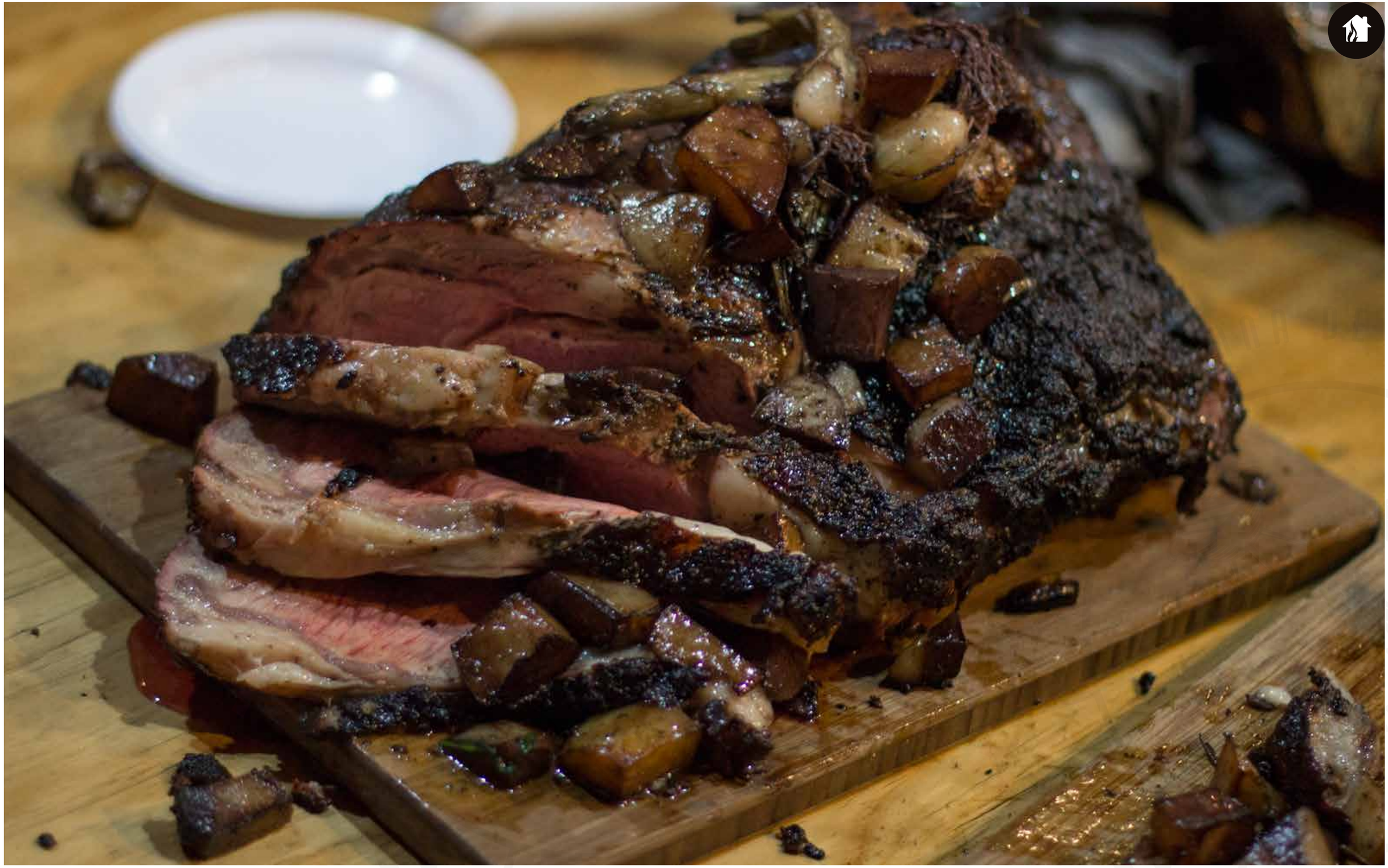
Preparación marinado
1. Colocar todos los ingredientes de el marinado en un tazón (excepto el prime rib), mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
2. Colocar la pieza en una bolsa suficientemente grande y verter la mezcla del marinado y dejar reposar mínimo 3 hrs.

Preparación glaseado
1.Colocar todos los ingredientes del glaseado en la licuadora excepto el aceite de oliva y licuar (agregar el aceite de forma que sea un chorrito delgado y continuo y seguir licuando).

Preparación brocha aromática
1. Con un cordón de cocina amarrar el oreganón, tomillo romero y perejil (cuando se esté cocinando el corte se usara para untar el glaseado).

Preparación guarnición
1. Cortar la papa en pedazos grandes, cortar el rabo a las cebollas cambray y partir por la mitad, colocar en una pavera, verter el vino tinto y sazonar con un poco de sal ahumada SMP.

Preparación:
1. Crear dos zonas de fuego directo al centro fuego indirecto (los fuegos directos estarán ubicados a los costados) y verter un poco de chips de madera (deben de estar remojados mínimo 15 min y máximo 1 hr para ahumar y asi poder producir una buena cantidad de humo).
2. Perforar la pieza con la espada del rosticero, coloca la charola con la guarnición en medio de las dos zonas de fuego directo y con cuidado colocar.
3. Dejar ahumar una hora y después untar el glaseado con la brocha de hiervas cada 30 min o cada 1 hra, dejar rostizar un total de 4hrs o hasta que llegue a una temperatura interna de 60 a 65°C, (revisar que las papas no les falte vino tinto.
4. Ya terminada la cocción, untar con el glaseado con la brocha aromática por ultima vez.
5. Dejar reposar en una charola y cubrir con aluminio durante 30min
6. Después de reposar, cortar y verter las papas y cebollas con el vino.
7. Servir y disfrutar.



Brisket ahumado en su jugo

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 8 HR. 20 MIN. POR JUAN EMILIO VILLASEÑOR

INGREDIENTES:

1 pza de brisket sin hueso
2 litros de jugo de manzana
½ litro de vinagre de manzana
½ cerveza de lata
Rub Rojo SMP
½ taza de Mostaza
Sal ahumada SMP
Pimienta
Papel aluminio
Chips de manzano (o leña de su preferencia)

PREPARACIÓN:

1. Untar la mostaza al brisket por todos sus lados, colocar el rub rojo SMP, la sal ahumada SMP y la pimienta por encima de la mostaza en toda la pieza y reservar.
2. Encender el ahumador a 250ºF y colocar en el recipiente de líquidos que se ubica dentro del ahumador el jugo de manzana.
3. Meter el brisket a ahumar con dos puños de chips de manzano (o leña de su preferencia) previamente hidratados.
4. Dejar la carne ahumando por 4 horas a 250 ºF , retirar del ahumador y colocar en una bandeja con el vinagre de manzana y la cerveza taparla con papel aluminio y regresar al ahumador por otras 3 horas a 180 ºF.
5. Retirar del ahumador y dejar reposar por una hora.
6. Por último, rebanar y servir encima el jugo de la cocción.

Costillas short rib con miel de colmena

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 3 HR 30 MIN. POR GUALBERTO ELIZONDO

INGREDIENTES:

Costillas short rib

Marinado
3 dientes de ajo
½ cebolla
½ cda comino
½ Sal ahumada SMP
½ cda de pimienta

Rub
50 g de chile piquín
Una cda de orégano
2 cda de miel de colmena

PREPARACIÓN:

1. Dejar que las costillas tomen temperatura ambiente y hacer un rub con ajo, cebolla, comino, sal y pimienta.
2. Impregnar muy bien las cosillas con éste rub y dejar marinar por un par de horas.
3. Antes de cocinar las costillas, cubrir con una mezcla de chile piquín verde, orégano y un poco de miel de colmena.
4. Preparar el asador a 300 ºF y poner a fuego indirecto por unas 3 horas. Checar cada media hora.
5. Ya hechas las costillas, dejar reposar por unos 15 minutos. El hueso se debe soltar fácilmente.
6. Cuando el hueso este fuera como una pulgada es señal que ya están.

T-bone porcionado

PORCIONES: 2 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR GUALBERTO ELIZONDO

INGREDIENTES:

T-bone Angus de 2”
2 dientes de ajo
½ cebolla
Sal ahumada SMP
Pimienta
Portobellos
Cebolla cambray
Espárragos

PREPARACIÓN:

1. En un molcajete colocar ajos y cebollas, sal y pimienta. Con la mezcla que resulta se impregnan los T-bones, dejándolos reposar por un par de horas fuera del refrigerador.
2. Mientras tanto en un asador abierto, prender lumbre para alcanzar una temperatura alta que nos servirá para sellar; después de esto, pasar a fuego indirecto. Minutos después quedará listo.
3. Procura llegar a término medio evitando pasarte, pues de lo contrario perderás los jugos de la pieza.
4. Hongos, cebolla y espárragos, son una buena compañía.

Tacos de molleja

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 50 MIN. POR ALEJANDRO GUTIERREZ

INGREDIENTES:

2 pza molleja de res
3 pza tomate
2 pza jalapeño
½ pza cebolla blanca
c/n Sal ahumada SMP
Tortillas al gusto

Cebolla encurtida (pág 422)

PREPARACIÓN:

1. Poner a tatemar los tomates, el jalapeño y la cebolla.
2. Ya que estén tatemados verter en un molcajete y moler.
3. Espolvorear las mollejas con sal ahumada SMP.
4. Colocar las mollejas a fuego directo a la vuelta y vuelta hasta agarrar una consistencia mas firme.
5. Pasar a fuego indirecto por 15 min.
6. Retirar del fuego y cortar en pedazos.
7. En un sartén, verter la salsa tatemada y las mollejas cortadas.
8. Calentar las tortillas, poner encima un poco de la mezcla, encima una rebanada de aguacate y verter un poco de la cebolla encurtida.
9. Disfrutar.

CARNE DE PUERCO

Costilla de puerco con salsa BBQ clásica

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

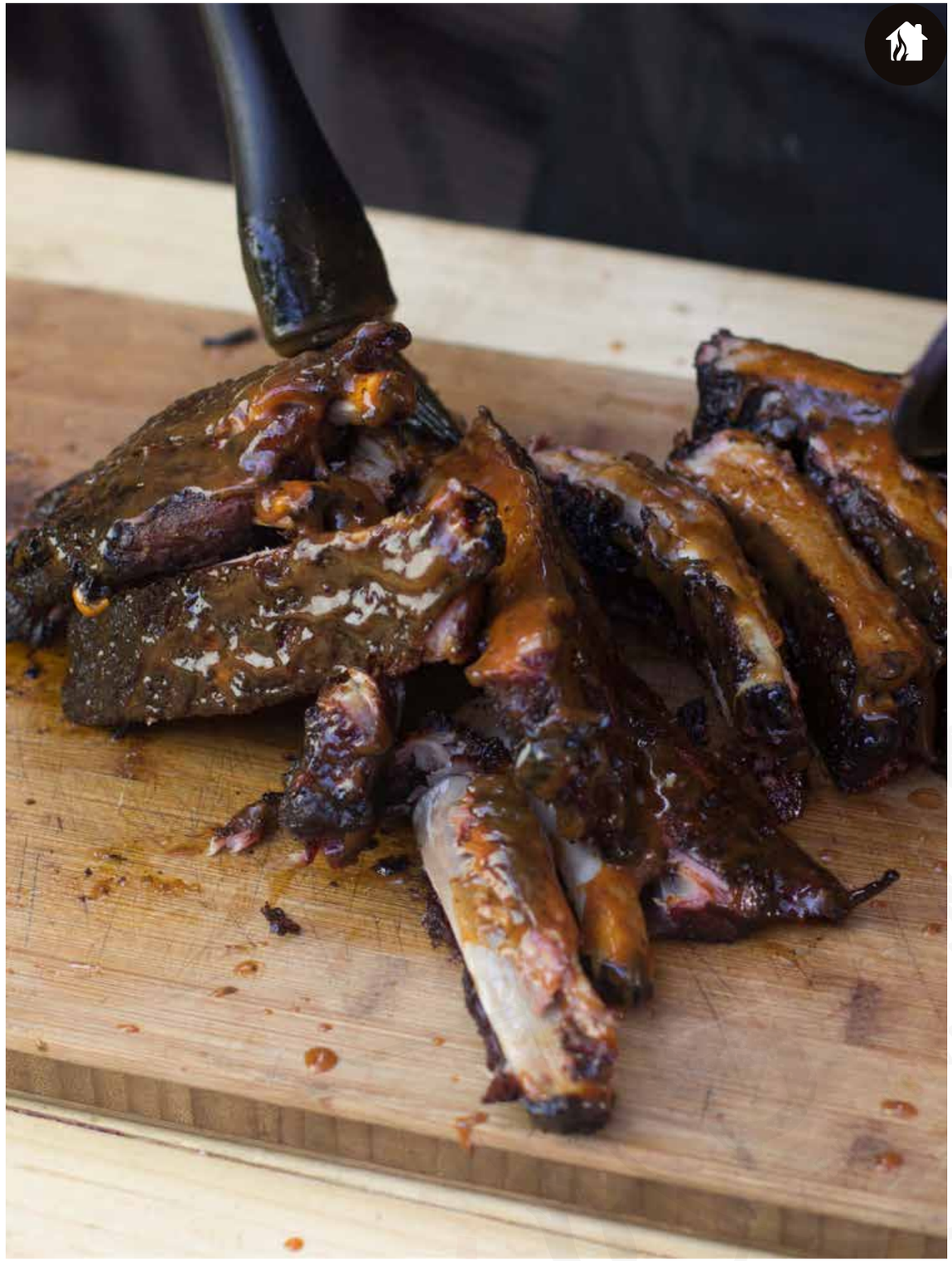
2 pza costillas St. Louis
c/n Rub Rojo SMP

Salsa BBQ
½ tza de catsup
80 g azúcar morena
80 ml jugo de manzana
2 cda de vinagre de manzana
2 cda Rub Rojo SMP
1 cda de miel

PREPARACIÓN:

1. Quitar la membrana de las costillas.
2. Espolvorear suficiente Rub Rojo SMP por ambos lados de las costillas.
3. Colocar en el ahumador en seco por 45 min a una temperatura de los 270°F a 300°F (en caso de no tener ahumador, colocarlas a fuego indirecto a 350°F).

Para la salsa BBQ:
1. Colocar todos los ingredientes de la salsa BBQ en un sartén chico.
2. Mezclar bien y dejar que reduzca.
3. Ya reducido se tiene que ver de una consistencia espesa y retirar del fuego.
4. Ya pasados los 45 min en el ahumador agregarle el agua o el líquido en el recipiente del ahumador (en caso de hacerlo en el asador, colocar una pavera chica con agua o cualquier líquido encima de la parrilla a fuego directo).
5. Dejar otras dos horas en el ahumador y con la ayuda de una brocha de silicón untar la salsa BBQ cada 30 min, procurar que a la charola no le falte liquido.
6. Pasadas las tres horas verificar si esta cocida (para esto la es al doblar las costillas de la parte interna quede hacia afuera, si se cuartea la carne esto quiere decir que están bien cocidas)
7. Servir y disfrutar.



Porcetta de puerco en rosticero con rub de la costa SMP

PORCIONES: 12 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza pork belly o tocineta o panceta entera
1 pza lomo de puerco entero
Rub de la costa SMP

Rub dentro del Pork Belly
5 a 8 dientes de ajo molido
1 cda de pimienta gorda
¼ cebolla
¼ de manojo perejil o albahaca
Sal en grano
½ de aceite de oliva
1 shallot

PREPARACIÓN:

1. Colocar el pork belly abierto con la grasa hacia abajo.
2. En un molcajete, agregar todos los ingredientes y moler bien.
3. Untar la mezcla del molcajete en el pork belly y en el lomo del puerco.
4. Colocar el lomo dentro del pork belly y atarlo bien.
5. Sazonar con el Rub de la Costa SMP por toda la parte de afuera del pork belly.
6. Colocar en el rosticero de 325°F a 375°F durante 3 horas o hasta que llegue la temperatura interna a 156°F o 68°C.
7. Dejar fuego directo en los extremos.
8. Colocar una charola con cerveza o agua entre los fuegos directos (debajo de la porchetta).
9. Cuidar constantemente que no se acabe el líquido de la charola.
10. Después de las 6 horas de cocción retirar del fuego y dejar reposar 30 min.
11. Cortar, servir y disfrutar.

Costillas de puerco ahumadas en leña de nogal con salsa BBQ de mandarina

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

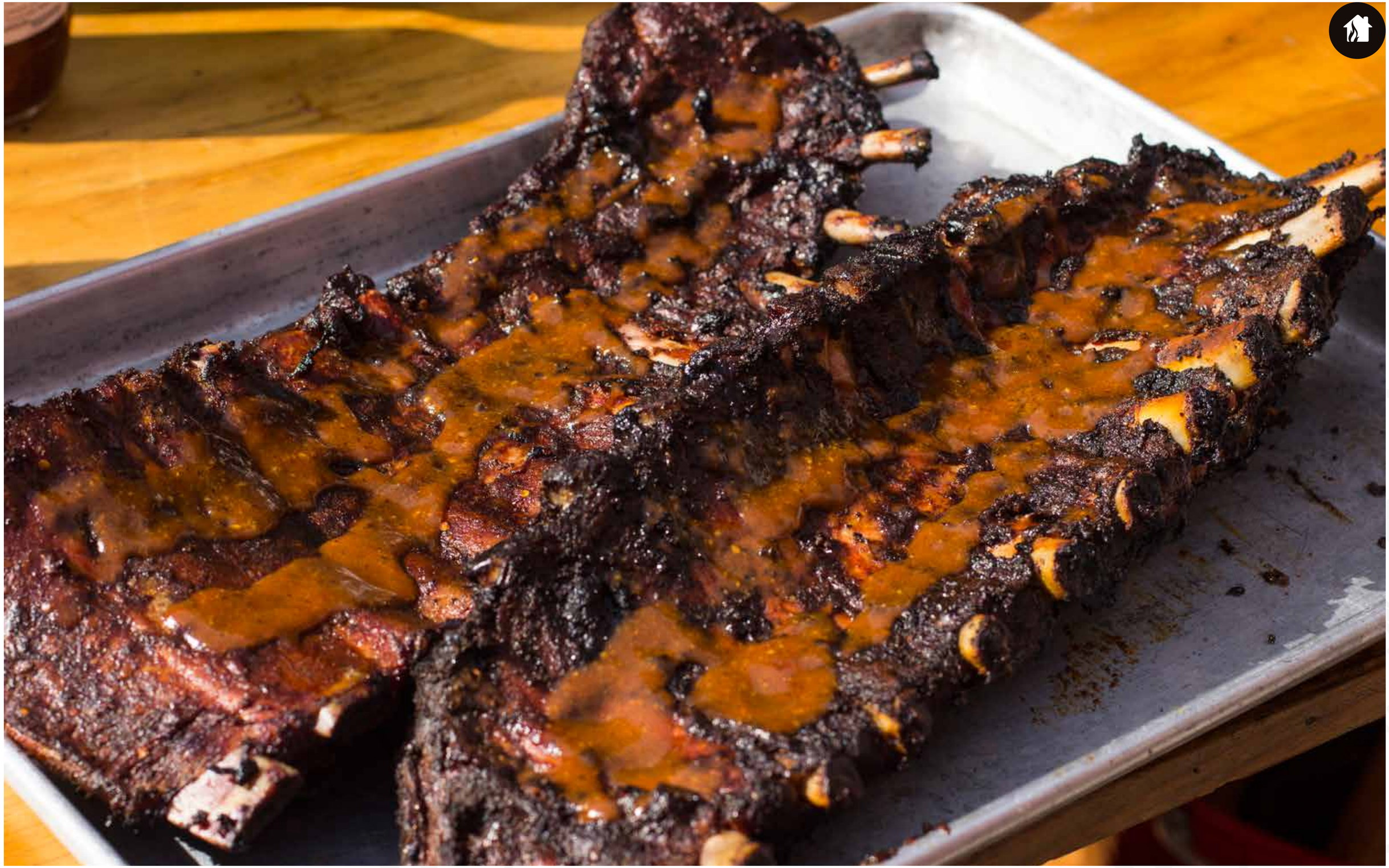
2 pza Costillas St. Louis
Rub de Café SMP

Salsa BBQ
4 cda de catsup
2 cda de salsa inglesa
1 cda de miel
1 cda de azúcar
1 cda de Rub Rojo SMP
½ tza de vinagre de manzana
½ tza de cerveza
1 cda de mostaza (opcional)
2 mandarinas (su jugo)

PREPARACIÓN:

Para la costilla:
1. Aplicar el Rub de Café SMP sobre las costillas a todo su largo y ancho, de modo que quede empanizado.
2. Un método es envolver en aluminio durante 1 a 1.5 horas a 350°F, sacar del aluminio y colocar a fuego indirecto otra hora.
3. Asar a fuego directo para generar la costra.
4. Se puede hacer el mismo método pero a la inversa, primero sin aluminio y luego con aluminio.
5. Se puede ir aplicando con un atomizador jugo de manzana, jugo de piña, etc. para hidratar cada media hora.
6. Dividir el carbón en dos zonas para tener fuego indirecto y colocar una charola con agua, cerveza o vino a un lado del fuego.
7. Colocar la parrilla y arriba de la charola colocar las costillas.
8. Agregar virutas de madera para ahumar, como cerezo, nogal, roble, manzano etc. previamente remojadas en agua.

Para la salsa BBQ:
1. Mezclar todos los ingredientes y dejarlos a fuego indirecto para que tomen consistencia espesa.
2. Retirar del fuego y servir con las costillas.



Corona de costillas de puerco con marinado de mermelada y chile piquín

PORCIONES: 12 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza corona de puerco (lomo con costillas)
½ tza Mermelada de fresa
1 cda Chile piquín ahumado SMP
¼ tza Vinagreta italiana

PREPARACIÓN:

1. Moler un poco de chile piquín seco y mezclar con la mermelada y el vinagre italiano.
2. Con la corona, doblar con el interior de las costillas hacia fuera formando una corona y con la ayuda de un hilo para cocina amarrar la corona.
3. Cortar un poco entre las costillas de forma que se pueda doblar mejor la corona.
4. Verter la mezcla encima de la corona y untar por todos lados .
5. Dejar a fuego indirecto por 2 hrs 30 min a una temperatura de 200 a 250ºF.
6. Dejar reposar 25 min.
7. Cortar servir y disfrutar.

Ribeye de puerco rellenos de mermelada y queso suizo en base de lentejas

PORCIONES: 12 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza ribeye de puerco 1” o 1.5”
¼ tza de mermelada de fresa
30 gr queso Suizo
c/n Sal ahumada SMP

Para la base de lenteja
1 lata de lentejas
¼ manojo perejíl
½ pza pimiento
¼ pza cebolla
3 tiras de tocino
c/n aceite de oliva
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Picar el pimiento, cebolla, perejil y el tocino.
2. Verterlo en un satén de acero vaciado con un chorrito de aceite y sofreír.
3. Verter las lentejas y mezclar bien.
4. Sazonar con un poco de sal ahumada SMP y reservar.

Preparación ribeye de puerco:
1. Rebanar un poco de queso suizo.
2. Cortar por el costado de la pieza intentando formar una bolsa.
3. Rellenar con la mermelada y el queso.
4. Espolvorear finamente sal ahumada SMP.
5. Colocar a fuego directo 3 min por lado.
6. Pasar a fuego indirecto de 10 a 15 min con una temperatura de 350°F y retirar de la parrilla hasta que llegue a una temperatura interna de 60 a 65°C.

Para emplatar:
1. Cortar en laja el ribeye de puerco.
2. En un plato, verter un poco de las lentejas y colocar la carne ya cortada encima.
3. Servir y disfrutar.

Rollo de lomo de puerco relleno de verduras en cama de salsa de tomate

PORCIONES: 12 PERSONAS TIEMPO: 3 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza lomo de puerco (20cm de largo)
1 pqt de tocino
1 pza cerveza
Pimiento
Cebolla
Tomate
Oreganón
Ajo
Mantequilla
Sal ahumada SMP

Para la salsa
6 pza tomates huajes
½ pza cebolla
3 cda vinagre de vino tinto
½ barra de mantequilla
2 cda aceite de oliva
½ manojo de albaca fresca
2 cdas de azúcar
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta

PREPARACIÓN:

Preparación rollo:
1. Cortar la cebolla, el pimiento, el tomate, picar el ajo y la ramita de oreganón.
2. Abrir el lomo de forma que sea una tira larga y rellenar con la mezcla de cebolla y demás ingredientes, enrollar.
3. Trenzar el tocino para formar un tapete.
4. Envolver el lomo con el tocino
5. Colocarlo en una charola de aluminio y verter una cerveza.
6. Dejar a fuego indirecto por 2 horas a una temperatura de 200 a 250°F.
7. Dejar reposar y envolver en aluminio durante 20 min.

Preparación salsa:
1. Picar los tomates y rebanar la cebolla en medias lunas.
2. Ya partido el tomate y la cebolla verter en un disco o sartén de acero vaciado junto con la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
3. Picar finamente la albaca y agregarla a la salsa.
4. Espolvorear el azúcar y el verter el vinagre de vino tinto.
5. Dejar que se reduzca lo mas posible hasta tomar una consistencia espesa y reservar.

Para emplatar
1. Después de reposar, cortar el rollo en rebanadas gruesas.
2. Extender una cama de salsa y colocar la rebanada gruesa y verter un chorrito del jugo que se juntó en la charola de cocción del rollo.
3. Disfrutar y servir.

Pork belly en piedra de sal rosa del Himalaya en salsa verde

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

5 a 7 rebanadas de pork belly de ½" de espesor
5 pza tomate fresadilla
3 a 4 pza chiles serranos o jalapeños
¼ cebolla
2 dientes de ajo
½ manojo cilantro
Tortillas
Bloque de sal rosa
c/n Rub del Norte SMP

PREPARACIÓN:

1. Sazonar las rebanadas de pork belly con Rub del Norte SMP.
2. Colocar las rebanadas de pork belly a fuego directo y sellar por 3 minutos cada lado.
3. Pasar a la piedra de sal (caliente) para que se sazonen y cocinar con la tapa del asador puesta de 2 a 3 minutos por lado.
4. Colocar el pork belly a fuego indirecto durante 1 hora para que se termine de cocinar a 350°F.
5. Asar el tomate, el chile, la cebolla y el ajo a fuego directo.
6. Moler todos los ingredientes y sazonar con sal al gusto.
7. Agregar el cilantro y mezclar la salsa con el pork belly.
8. Preparar tacos y agregar aguacate (opcional).

Lasagna de pork belly

PORCIONES: 9 PERSONAS TIEMPO: 4 HR. 30 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pork belly
c/n Rub rojo SMP
Hojas de pasta para lasagna
Queso de su preferencia

Para la salsa bechamel
60 gr harina
60gr mantequilla
500 ml leche
c/n nuez moscada
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta

Salsa
6 pza tomates huajes
½ pza cebolla
3 cda vinagre de vino tinto
½ barra de mantequilla
2 cda aceite de oliva
½ manojo de albaca fresca
2 cdas de azúcar
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta

PREPARACIÓN:

Preparación salsa roja
1. Picar los tomates y rebanar la cebolla en medias lunas.
2. Ya partido el tomate y la cebolla verter en un disco o sartén de acero vaciado junto con la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
3. Picar finamente la albaca y agregarla a la salsa.
4. Espolvorear el azúcar y el verter el vinagre de vino tinto.
5. Dejar que se reduzca un poco hasta tomar una consistencia un poco mas espesa y reservar.

Preparación salsa bechamel
1. En un sartén de acero vaciado, agregar la mantequilla y la harina en cantidades iguales, esperar a que espese y torne un color blanquecino a dorado tenue.
2. Ya que tenga el color deseado, verter la leche y dejar reducir hasta tomar consistencia espesa.
3. Rayar un poco de nuez moscada, espolvorear un poco de sal ahumada y pimienta.
4. Mezclar y reservar.

Preparación pork belly
1. Espolvorear suficiente rub rojo SMP por ambos lados del pork belly.
2. Colocar en una charola y dejar a fuego indirecto durante 3 hrs y 30 min a una temperatura de 350 a 400°F.
3. Después de las 3 hrs de cocción sacar del fuego y desmenuzar.

Preparación:
1. En una charola honda, agregar una capa del pork belly desmenuzado.
2. Agregar una capa de salsa roja.
3. Agregar las laminas de pasta de lasagna.
4. Agregar una capa de salsa bechamel.
5. Continuar así hasta que se llene la charola.
6. Al último, agregar una capa de queso y dejar a fuego indirecto a una temperatura de 350°F durante una hora más.
7. Servir y disfrutar.

Lechón ahumado en leña de nogal, manzano y mezquite con salsa de chile pasilla

PORCIONES: 10 PERSONAS TIEMPO AGUASAL: 3 HR TIEMPO DE COCCIÓN: 4 HR. 30 MIN.
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza lechón entero
Sal ahumada SMP
2 pza mantequilla
c/n Rub del norte SMP
c/n leña de mezquite, nogal y manzano
1 pza coliflor
4 pza zanahoria
15 papa de galeana
2 manojos cebolla cambray
2 pza lechuga
3 pza tomate
2 a 3 kg tortillas

Salsa
4 pza chile pasilla
4 pza tomate
¼ pza cebolla blanca
2 dientes ajo
6 pza pimienta gorda
1 cda orégano
1 cdta comino
3 hojas laurel
1 tza vinagre de manzana
½ tza aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Pre calentar el ahumador hasta llegar a 250°F.
2. Colocar el lechón en agua sal durante tres horas.
3. Amarrar las patas (para evitar contracción)
4. Cortar la coliflor y la zanahoria, y mezclar con la papa galeana y la cebolla cambray.
5. Colocar en el ahumador durante 1 hora boca arriba (para que los jugos se queden en las costillas) junto con la verdura ya cortada.
6. Colocar mas leña de mezquite en el firebox.
7. Después de ahumar durante una hora el lechón, dar la vuelta a el lechón (boca abajo) esto es para que los jugos caigan en las verduras y se empiece a cocer el lomo.
8. Ya dándole la vuelta, colocar leña de nogal en el firebox y dejar pasar dos horas.

Preparación salsa
1. Limpiar el chile pasilla e hidratarlos con agua caliente.
2. Tatemar los tomates, cebolla y ajo.
3. Colocar los ingredientes en la licuadora y moler homogéneamente.
4. Agregar en hilo el aceite de oliva hasta hacer una emulsión.
5. Agregar la sal ahumada SMP y la pimienta al gusto.
6. En la ultima hora u hora y media, colocar leña de manzano para dar la ultima capa de ahumado.
7. Colocar una cama de lechuga y tomate.
8. Colocar el lechón encima de la cama y calentar tortillas.
8. Armar los tacos y verter la salsa según su gusto.
9. Servir y disfrutar.

T-bone de cerdo con chimichurri de mezcal, verduras asadas con romero y puré de papa ahumada

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 6 HR. POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

1 galón de agua
2 tza de sal de grano
2 ½ tza de azúcar morena
Condimentos varios
8 pza t-bone de cerdo

Chimichurri de mezcal
2 tza de perejil liso picado
2 dientes de ajo picado
4 cda de orégano seco
¼ de vinagre de manzana
3 cda de mezcal
2 tza de aceite de oliva

Para el chimichurri de mezcal:
1. Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite de oliva.
2. Dejar reposar por 30 min.
3. Sazonar con sal y pimienta.
4. Terminar con aceite de oliva.
5. Dejar reposar por 1 día.

PREPARACIÓN:

1. Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar la carne por 30 min.
2. Después de los 30 min, sazonar con sal ahumada SMP.

Costilla de cerdo st. Louis en adobo de 3 chiles y miel de agave

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 2 HR. 30 MIN. POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

2 pza Costillas St. Louis
6 pza chile de árbol
6 pza guajillo
4 pza chile morita
3 cda vinagre de manzana
½ tza jugo de naranja
1 tza catsup
½ tza azúcar morena
4 cda miel de agave
4 cda Rub Rojo SMP
1 cdta comino
1 cdta pimienta
1 pza laurel
1 pzca de Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Colocar los tres chiles a hervir en agua. Remover las semillas y las venas.
2. Colocar en la licuadora los chiles hervidos con pimienta, laurel, clavo, azúcar morena, sal ahumada SMP, comino, un poco de vinagre de manzana y jugo de manzana. Licuar perfectamente (después de molido dejar reducir a fuego bajo).
3. Con las costillas St. Louis de cerdo, retirar la membrana (preferentemente).
4. Untar las costillas con el adobo y sellar a calor directo.
5. Colocar las costillas a fuego indirecto con una temperatura de 200 a 270°F.
6. Después de las dos horas, sacar del asador y untar con más adobo las costillas y cocinarlas, dando vueltas cada 10 minutos y agregando más capas de adobo en cada vuelta .Todo esto hacerlo por una hora.
7. Cortar servir y disfrutar.

The best BBQ sandwich of my life

PORCIONES: 40 - 60 PERSONAS TIEMPO: 12 HR. 30 MIN. POR MARK LAMBERT

INGREDIENTES:

Boston Butt / cabeza de lomo
1 pza boston butt (cabeza de lomo) de puerco
Pan para hamburguesa
Rub Rojo SMP

Brine para inyección (Opcional)
Rub Rojo SMP
1 lt de agua
Jeringa para inyección de carne, pavos etc.

Ensalada de col
1 cabeza de col verde.
½ cabeza de col morada
2 zanahorias rayadas
1 cebolla blanca cortada en tiras
6 a 10 chiles serranos
1 manojo de cilantro
1 lt de mayonesa
½ lt de vinagre de manzana
Sal ahumada SMP
¼ tza de azúcar

Salsa bbq clásica en frío
¼ tza de ketchup
¼ tza de vinagre de manzana
2 cda de salsa inglesa
2 cda de Rub Tex-Mex SMP

Si no tienes Rub Tex-Mex
1 cda de sal
½ de pimienta
½ cda de azucar
½ de paprika
½ media de ajo
1 cda de mostaza
1 cda de miel
½ cda de azúcar
Si quieres que pique un poco, agregar el chile de tu preferencia: chile de árbol molido, chile habanero, chile piquin, chiltepin, etc.

PREPARACIÓN:

Procedimiento para la carne
1. Mezclar un bote de rub rojo con un litro de agua e inyectar la pieza de cabeza de lomo por todos lados.
2. Sazonar la pieza de cabeza de lomo por todos lados con el rub rojo o con el rub tex-mex.
3. Colocar en un ahumador, horno o asador a fuego indirecto a 225°F durante 8 a 10 horas hasta que alcance una temperatura interna de 190 °F a 200 °F.
4. Para darle toques ahumados agregar leña de manzano, nogal, roble, maple etc.
5. Una vez que haya llegado a la temperatura interna, dejar reposar 1.5 horas en papel aluminio.

Para la salsa bbq
1. Mezclar todos los ingredientes.

Para la ensalada de col
1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Hacer mínimo 2 horas antes y refrigerar.

Para armar el sandwich
1. Desmenuzar la carne con la mano, no desperdicies el jugo en donde reposó la carne, te ayuda a rehidratar la carne
2. Armar el sandwich: de abajo para arriba: pan, carne, salsa bbq, ensalada de col y pan.

Esta receta te puede hacer rendir para 40 a 60 sandwiches, dependiendo del tamaño.

EL FUEGO NOS UNE
¿NO COMES CARNE?
EL FUEGO NOS UNE

SOCIEDAD MEXICANA DE
SMP
PARRILLEROS

OTROS

Herradura de carne molida con salchicha polaca y pork belly

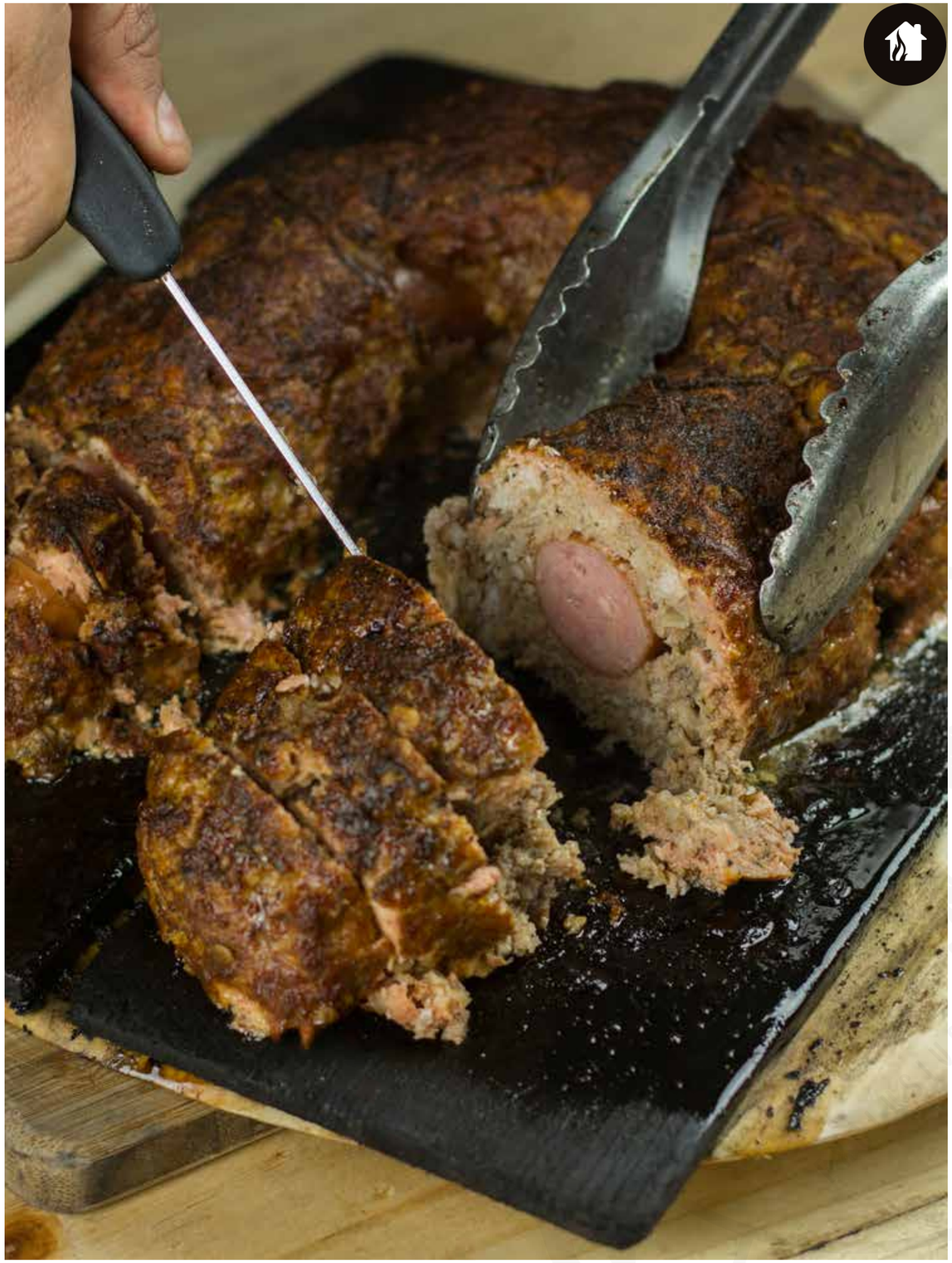
PORCIONES: 7 PERSONAS TIEMPO: 1 HR 40 MIN. POR JUAN GARZA

INGREDIENTES:

1 kg de molida de diezmillo
200 g de molida de pork belly
1 pza salchicha polaca
2 pza huevo
80 g avena
c/n Rub rojo SMP
c/n Rub del norte SMP
c/n Sal ahumada SMP
1 cdta comino
c/n mostaza
6 cda catsup
4 cda salsa de soya
c/n aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. En un tazón grande, colocar la molida de costilla norteña y la molida de pork belly.
2. Verter la avena, unas 4 cda rub rojo, 4 cda rub norte, 1 cda sal ahumada, 1 cda comino, 6 cda de mostaza, 6 cda catsup, 4 cda de salsa de soya, 2 huevos y mezclar hasta quedar todo perfectamente integrado.
3. Colocar la salchicha polaca sin cortar y envolverla con la mezcla anterior.
4. Colocarlo en dos tablas de cedro, o bien, en una charola de aluminio.
5. Untar la pieza con aceite de oliva.
6. Espolvorear suficiente rub rojo y un toque de sal ahumada SMP.
7. Agregarle un poco de mostaza por encima.
8. Pasar a fuego indirecto por 1 hra con una temperatura de 350°F.
9. Retirar del fuego y dejar reposar 20 min tapado con aluminio.
10. Cortar y disfrutar



Pierna de venado marinada y ahumada al nogal

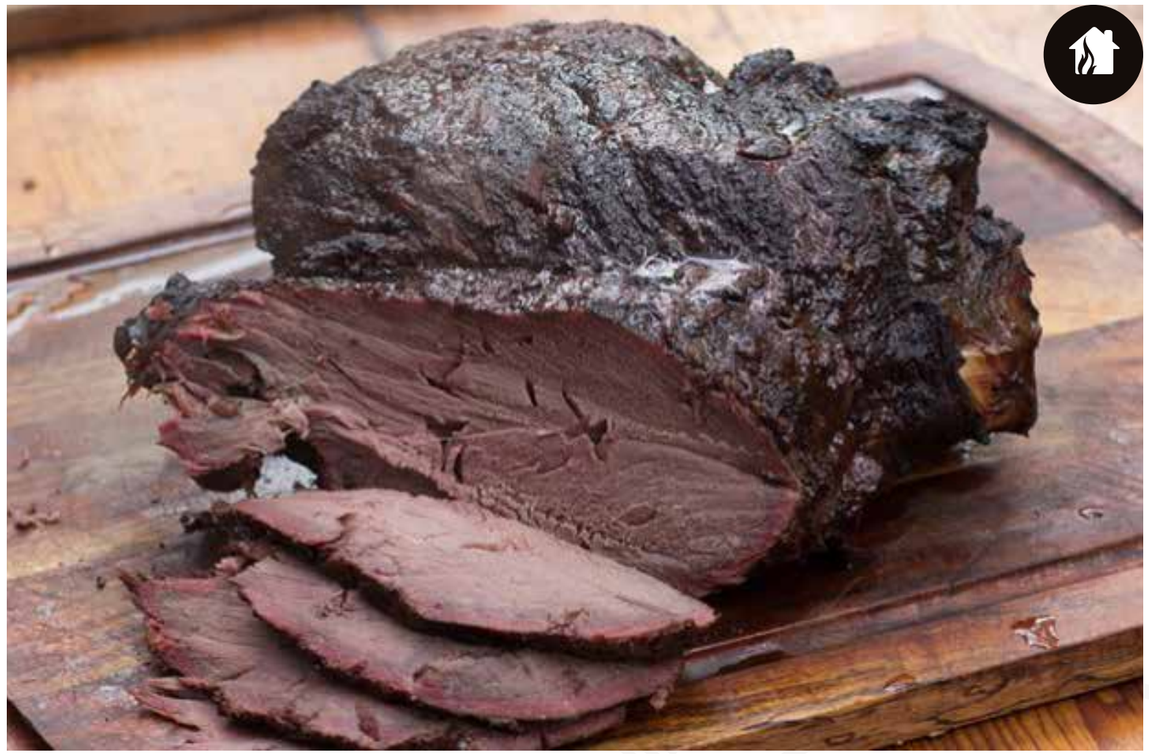
PORCIONES: 10 PERSONAS TIEMPO: 5 HR. 30 MIN. POR ALEJANDRO ESPINOZA @FOODIE NL

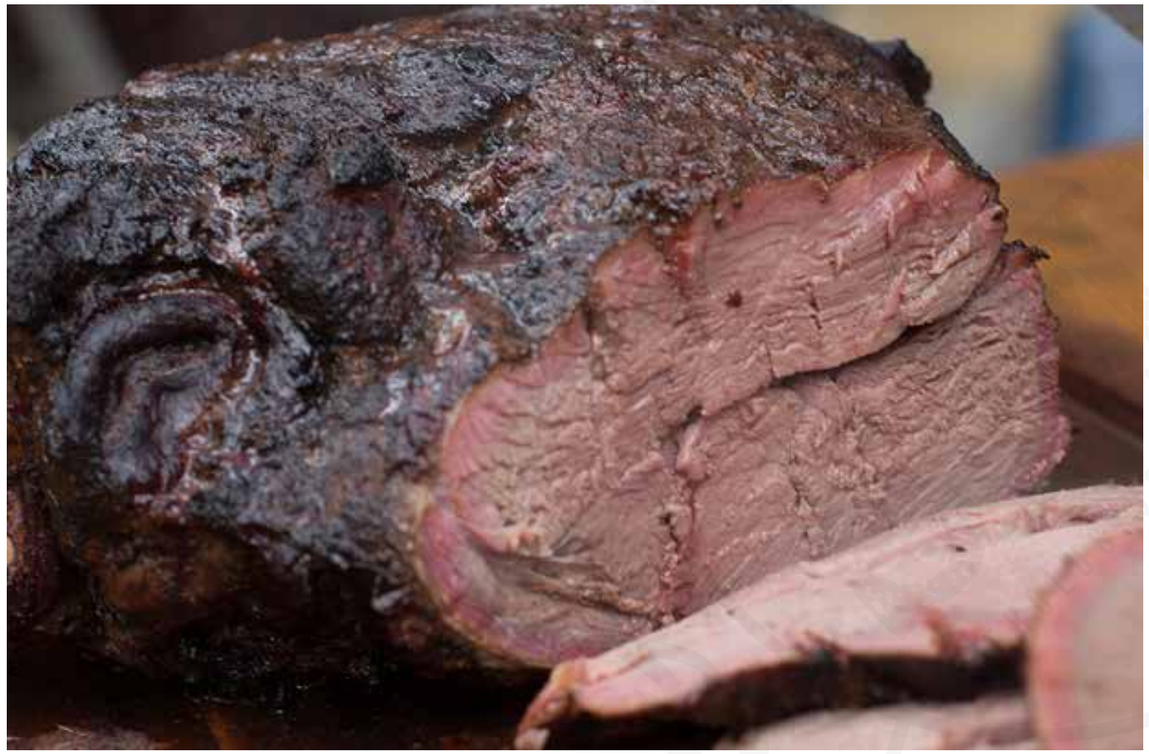
INGREDIENTES:

Una pierna de venado previamente congelado por 20 días
2 tza de sal de mar
3 tza de azúcar morena
1 tza de salsa de soya
c/n Rub del Norte SMP
Aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN:

1. Descongelar la pierna de venado; en caso que los tenga, con un cuchillo bien afilado retirar el hueso de la cadera y el chamorro siguiendo la coyuntura del hueso, dejando sólo el hueso más largo. Con un cuchillo retirar de la pierna todo el tejido conectivo posible, que es la "tela" color blanco o plata alrededor del músculo de la pierna.
2. Para el marinado, en un recipiente o tazón grande, agregar 8 litros de agua, las tazas de sal, azúcar y soya, revolver hasta que la sal y azúcar se disuelvan por completo.
3. Colocar en el marinado la pierna de venado de forma que quede completamente sumergida y dejar en la parte baja del refrigerador por cerca de 30 horas. Después, retirar la pierna del marinado y secar la carne con una toalla de tela o de papel.
4. Untar toda la pierna con aceite de oliva y después sazonar con Rub del Norte SMP.
5. En un ahumador prender carbón, cuando la brasa esté lista agregar virutas o chips de nogal. Ahumar por 4-5 horas, agregando virutas de nogal cada hora. Después de este tiempo verificar que la temperatura de cocimiento sea de al menos 71°C (160°F). De esta forma quedará suave y jugosa la mayor parte de la pieza.
6. Sacar del ahumador y dejar reposar por al menos 20 minutos, cortar en rodajas la carne. Con la carne se pueden preparar sándwiches con pan chapata, con queso de cabra y aceitunas negras o disfrutar sola.
7. Maridar con una copa de vino tinto Malbec o cerveza obscura.





Costillar de venado ahumado al nogal

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 2 HR. 30 MIN. POR ALEJANDRO ESPINOZA @FOODIE NL

INGREDIENTES:

Una costillar de venado previamente congelado por 20 días
c/n Rub del Norte SMP
Aceite de oliva extra virgen

PREPARACIÓN:

1. Con la punta de un cuchillo con filo rasgar la membrana (“tela” color blanquecina que se encuentra entre costilla y pulmones) en la parte interior de la costilla.
2. Untar el costillar por ambos lados con aceite de oliva y después sazonar con Rub del Norte SMP.
3. En un ahumador prender carbón; cuando la brasa esté lista, agregar virutas o chips de nogal. Ahumar por 2 horas, agregando virutas de nogal cada hora.
4. Después de dos horas sacar el costillar, envolver con papel aluminio y dejar en el ahumador por media hora más. La carne quedará bien cocida. Sacar del ahumador y dejar reposar por al menos otros 30 min y cortar el costillar en costillas individuales.
5. Una recomendación de maridaje es con un vino tinto Shiraz, Carmenere o cerveza obscura.

Lomo de venado sellado

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 15 MIN. POR ALEJANDRO ESPINOZA @FOODIE NL

INGREDIENTES:

Lomo de venado cola blanca
c/n Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Cortar el lomo de venado en discos de 1".
2. Salar con la sal ahumada SMP
3. Colocar a fuego directo 3 min.
4. Pasar a fuego indirecto 7 min.
5. Dejar reposar por 3 min.
6. Cortar, servir y disfrutar.

Choripan hojaldrado

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR RAFAEL MIÑARRO

INGREDIENTES:

5 pza chorizos argentinos
200 gr masa hojaldre
1 pza huevo
Harina
Chimichurri Neuquen
Mostaza

PREPARACIÓN:

1. En una superficie, espolvorear un poco de harina.
2. Colocar la masa de hojaldre y extenderla.
3. Recortar un rectángulo y cortarlo en tiras.
4. Envolver la salchicha con las tiras.
5. Batir el huevo y, con la ayuda de una brocha de silicón, untar la masa.
6. Colocar a fuego indirecto por 30 min y retirar del asador.
7. Cortar en rodajas, verter un poco de chimichurri Neuquen.
8. Agregar un poco que mostaza.
9. Disfrutar.

Tacos de machito con salsa de fritada

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 55 MIN. POR EDNA ALANÍS

INGREDIENTES:

2 machitos amarrados
½ lt sangre de cabrito
1 chile poblano
1 chile serrano
1 tomate en rajas
¼ cebolla en rayas delgadas
4 hojas de laurel
Sal
Pimienta
1 cda orégano
½ kg de tortillas
4 dientes de ajo

PREPARACIÓN:

1. En una olla con agua hirviendo, agregar ajo, orégano, sal y pimienta.
2. Cuando suelte el hervor, colocar los machitos por media hora y retirar.
3. Reposar los machitos tapados.
4. En otra olla con aceite, se sofríe el chile serrano y el chile poblano entero.
5. Ya fritos, agregar la cebolla y tomate hasta guisar bien.
6. Agregar la sangre y mezclar hasta que cambie de color, posteriormente, retirar.
7. Si se desea que la sagre esté muy espesa, pasar a una licuadora (excepto el chile poblano) y agregar un poco del machito, luego, licuar todo muy bien.
8. Tostar las tortillas, rebanar el machito y salsear con la fritada.
9. Servir.

Callos de hacha en piedra de sal rosa del Himalaya

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HR 20 MIN. POR GUALBERTO ELIZONDO

INGREDIENTES:

4 a 6 callos de hacha frescos
Piedra de sal rosa del Himalaya

Marinado
Jengibre
50 g de chile piquín
2 limones
Una pizca de azafrán
Sal ahumada SMP
Pimienta
Mezcal

PREPARACIÓN:

1. Hacer una marinada con ajo, jengibre, chile piquín, limón, azafrán, sal ahumada SMP y pimienta.
2. Marinar los callos durante media hora en el refrigerador. Poner en el asador un bloque de piedra de sal rosa del Himalaya hasta que se mantenga en 400 ºF por unos 30 minutos hasta asegurar que esté bien caliente.
3. Ya que el asador este caliente, poner los callos sobre el bloque durante un par de minutos por cada lado, después, flamear con mezcal.
4. Se recomienda poner verduras de su elección antes de poner los callos y, de esa manera, lograr saborizar con los jugos y el aroma del mezcal.
5. Servir inmediatamente para que no se sobre cocinen.

AVES, PESCADOS Y MARISCOS

Tortas de camarón asado con salsa BBQ estilo Nueva Orleans

PORCIONES: 2 PERSONAS TIEMPO: 15 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

10 camarones
Papel aluminio de 50 cm de largo aprox
1 ramita de romero o especias a elegir
1 diente de ajo
Sal ahumada SMP
c/n aceite de oliva
2 pan francés
30 g arúgula
30 g queso chihuahua

Salsa BBQ
1 barra de mantequilla
1 cda de mostaza picante
3 cda de salsa Tabasco
2 cda de salsa inglesa
1 cda de ajo picado
1 cda de paprika

PREPARACIÓN:

Para la salsa:
1. Calienta la mantequilla hasta que se derrita.
2. Agregar todos los ingredientes.
3. Revolver hasta que esté bien mezclado y reservar.

Para los camarones:
1. Colocar los camarones sobre el papel aluminio y agregar romero, ajo, sal, aceite de oliva y pimienta.
2. Envolver los camarones con las especies en una bolsa de aluminio y realizar de 5 a 10 orificios sobre la bolsa de aluminio.
3. Colocar la bolsa a fuego indirecto entre 300°F a 350°F.
4. Revisar los camarones a los 5 a 7 minutos, estarán listos cuando hayan tomado un color anaranjado.
5. Ya cocidos los camarones, se ponen en la salsa que preparamos anteriormente.

Para el montado:
1. Colocar el pan sobre la parrilla para que estén calientes o tostados según su preferencia.
2. En un recipiente colocar la arúgula, verter un chorrito de aceite y espolvorear un poco de sal ahumada SMP.
3. Untar mayonesa a los dos panes.
4. Agregar los camarones, queso y la arúgula.
5. Servir y disfrutar.

Tacos de pulpo zarandeado con chile guajillo

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pulpo de 1-1.5kg

Salsa para el pulpo
2 cdas de mayonesa
2 cdas de chipotle
1 cda de salsa de soya
1 cda de Rub de la costa SMP
1 diente ajo

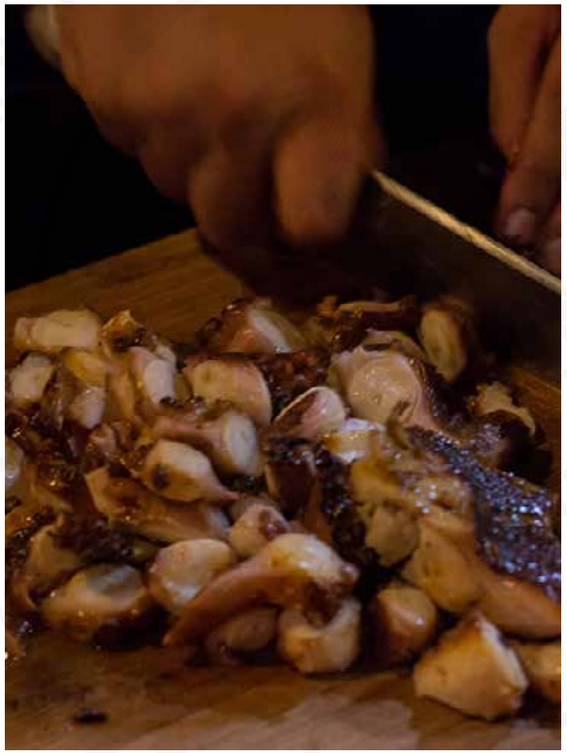
Salsa de habanero molcajeteada
2 habaneros
5 tomates fresadillas
2 a 3 tomates cuajes
1 diente de ajo
¼ de cebolla
Sal

PREPARACIÓN:

1. Hervir el pulpo de 30 a 40 minutos. Puedes agregar al agua cebolla, ajo, echalote, romero, perejil, etc.

2. Para saber que el pulpo está listo, haz una prueba cortando la parte más gruesa de uno de los tentáculos con el lado sin filo de un cuchillo.
3. Una vez listo, agrégale la salsa y colócalo en la parrilla a fuego directo por 5 minutos, aplicando más salsa en cada vuelta.

Salsa de habanero molcajeteada
1. Tatemar en el asador a fuego directo 2 habaneros, 5 tomates fresadillas, 2 a 3 tomates huajes, 1 diente de ajo y ¼ de cebolla.
2. Una vez tatemados, moler todo en el molcajete excepto la cebolla.
3. Picar la cebolla y agregar.
4. Sazonar con sal al gusto.



Tapa de camarones con salsa BBQ de durazno

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO BBQ: 1 HR. 10 MIN. TIEMPO CAMARÓN: 10 MIN.
POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

20 camarones
Pan francés

Salsa BBQ de durazno
2 pimientos en cubos
1 cebolla cortada en cubos
2 dientes de ajo picado
1 cda de jengibre picado
2 tza de vinagre de manzana
2 tza de azúcar morena
1 L de salsa catsup
2 tza de néctar de durazno
Salsa inglesa
Salsa soya
2 tza de duraznos en cubos
Sal ahumada SMP
Pimienta

PREPARACIÓN:

Para la salsa BBQ de durazno:
1. Sofreír la verdura y añadir el vinagre y el azúcar.
2. Dejar que reduzca por 40 min a temperatura media.
3. Añadir la salsa catsup y el néctar. Dejar cocinar por 30 min.
4. Sazonar con la salsa inglesa y soya y después añadir durazno en cubos.

Para los camarones:
1. Asar los camarones de 5 a 7 min o hasta que estén naranjas.
2. Barnizar los camarones varias veces.
3. Servir los camarones y acompañar con un recipiente pequeño con salsa BBQ.

Pollo asado en tabla de cedro con mermelada de piña y chile piquín

PORCIONES: 2 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pollo entero
c/n mermelada de piña
c/n Sal ahumada de chile piquín SMP
¼ de manojo tomillo fresco

Ensalada
1 pza betabel
80 gr espinaca bebe
5 gr cacahuate
10 gr queso fresco
c/n aceite de oliva
½ manojo tomillo fresco

PREPARACIÓN:

1. Sumergir la tabla de cedro en agua durante 45 min.

Para la ensalada:
1. Envolver en aluminio el betabel y colocar a fuego indirecto durante 45 min. con una temperatura de 350°F hasta que suavice.
2. Ya cocido, quitar la piel y cortar, hacer una cama de espinacas colocar el betabel cortado.
3. Agregar un poco de queso fresco y picar y agregar el cacahuate.
4. Pasar la tabla a fuego directo 3 min, ya quemada dar la vuelta y sobre lo quemado agregar los ingredientes.
5. Limpiar el pollo y partir por la mitad (longitudinalmente).
6. Hacer una pequeña cama de tomillo sobre la tabla de cedro y colocar el pollo encima de la cama de tomillo.
7. Untar el pollo con la mermelada y espolvorearle un poco de sal ahumada con chile piquín SMP.
8. Colocarlo a fuego indirecto durante 1 hra (la piel cambiara de color a un café obscuro).
9. Pasada la hora, retirar el pollo del fuego indirecto.
10. Acompañar con la ensalada de betabel.
11. Cortar y disfrutar.

Pollitos de leche marinado en jocoque, comino, cilantro y ajo acompañado de mojo de tamarindo

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO MARINADO: 1 HR. TIEMPO COCIMIENTO: 40 MIN.
POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

2 pza pollo entero

Marinado de jocoque
2 tza de jocoque
4 cda de cilantro picado
1 cda de ajo fresco
4 cda Rub del Norte SMP
Sal ahumada SMP
Pimienta
3 cda de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

Para el marinado:
1. Mezclar los ingredientes y añadir agua hasta que quede consistencia cremosa.
2. Sazonar y terminar con aceite de oliva

Para los pollitos:
1. Marinar el pollo durante 1 hora con el marinado de jocoque.
2. Colocar el pollo a fuego indirecto de 300°F a 400°F de 20 a 35 min.
3. Retirar del fuego indirecto.
4. Servir y disfrutar.

Kebabs de pollo con tocino y bourbon en pan pita y tzatziki de habanero

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR CECY GONÁLEZ

INGREDIENTES:

2 kg pechuga de pollo
½ botella de bourbon
2 paquetes de tocino o medio kg de tocino en trozo
1 kg cátsup
3 cda de salsa inglesa
3 cda de salsa maggie
1 cda ajo en polvo
100 ml miel de abeja
1 tza de azúcar morena
150 ml vinagre de manzana
1 cda de paprika
14 pan pita

Tzatziki
1.5 litros de jocoque
1 manojo eneldo
4 pepinos
3 dientes de ajo
2 limones meyer (amarillos)

PREPARACIÓN:

1. Cortar el pollo en cubitos de 1 pulgada.
2. Hacer brochetas con los cubitos de pollo, sin sazonar, asar y reservar.
3. Tomar el resto de los ingredientes hasta el humo líquido (si lo podemos sacar del ahumado mejor, o ahumamos la cátsup) y mezclar todo.
4. Cocinar unos 10-12 min.

Para el tzatziki:
1. Mezclar el jocoque, ajo, pepino y limón.
2. Dejar reposar mínimo 10 min.
3. Ya teniendo todo listo, poner un pan pita en el asador para calentar y servir con pollo, salsa BBQ y el tzatziki.

Pollo violado con arroz

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pollo entero
1 lata de cerveza
Mostaza amarilla
Rub de la costa SMP
1 ramita de romero
½ tz de arroz blanco
¼ de barra de mantequilla
2 cebollas cambray

PREPARACIÓN:

1. Vaciar media lata de cerveza. Opcional: agregar limón, naranja, ramitas de perejil, cilantro, romero, etc.
2. Sentar el pollo sobre la lata de cerveza y poner todo en un recipiente para colocar el arroz.
3. Untar el pollo por todos lados con mostaza.
4. Sazonar con el rub de la costa hasta que el pollo quede cubierto.
5. Agregar el arroz y una taza de agua al recipiente.
6. Cortar la cebolla cambray en cuartos y agregarlos al arroz.
7. Colocar todo en el asador a fuego indirecto a 350 °F durante 45 min - una hora o hasta que llegue a 70 °C internos.
8. Si no se cuenta con un asador con tapa, puedes tapar el pollo con una tina y colocar brasa por encima.
9. Sacar del asador y servir.

Piernas y muslos en tabla de cedro con miel de abeja y chile piquin

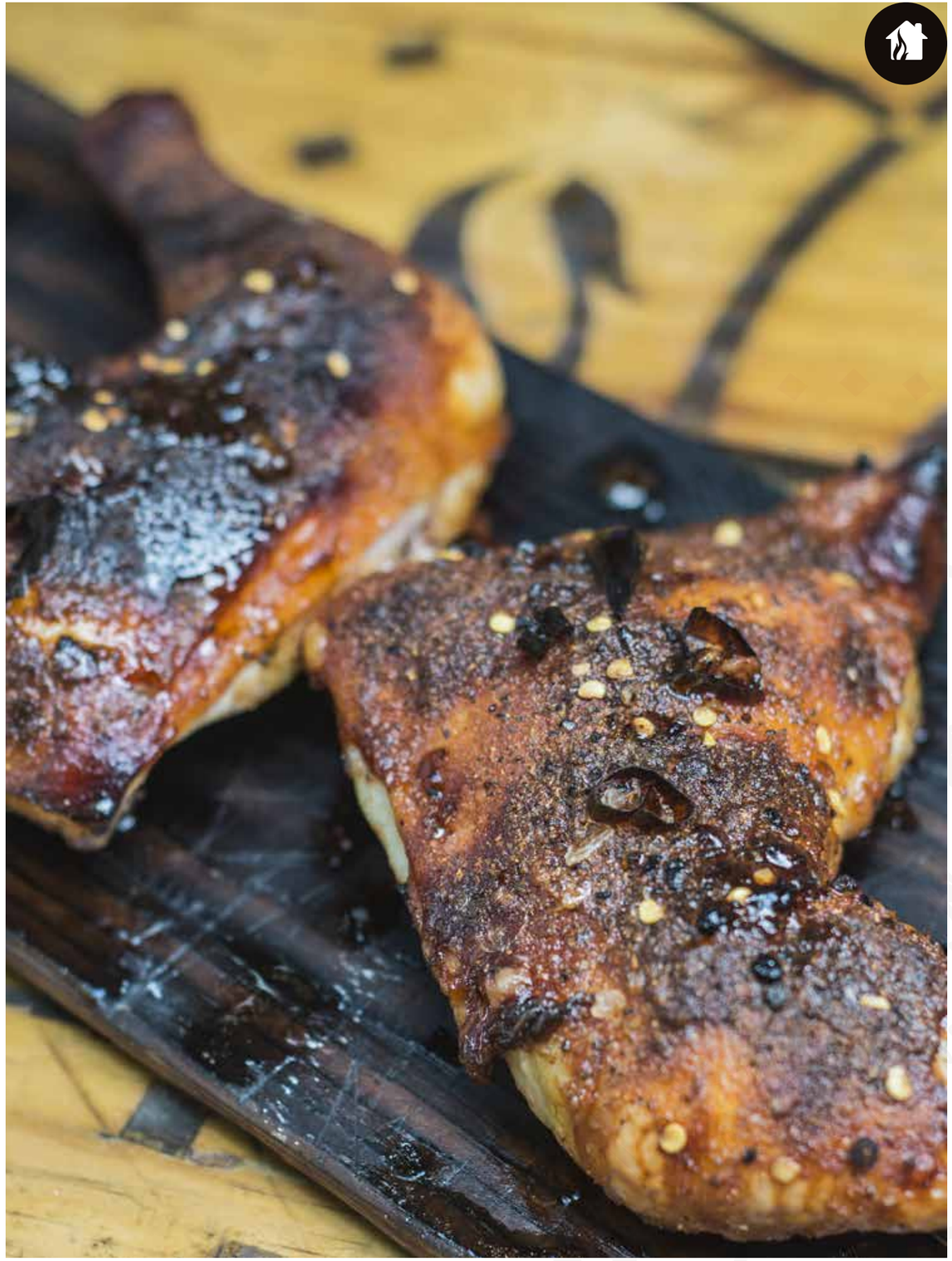
PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 pza de pierna con muslo
Classic BBQ Rub SMP
2 cda de miel de abeja
½ cda de chile piquín/ chiltepín / japones seco
Tabla de cedro

PREPARACIÓN:

1. Remojar la tabla de cedro en agua durante media hora como mínimo.
2. Poner a fuego directo durante 3 minutos hasta que empiece a ahumar un poco.
3. Voltear la tabla y colocar las piezas de pollo con la piel hacia arriba.
4. Untar la miel por todos lados y espolvorear el chile y salpimentar al gusto.
5. Asar a fuego indirecto de 20 a 30 minutos a 400 ºF.
6. Cortar y servir,



Pollito con papas en dutch oven

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

500g a 600g de papa blanca chica
4 pza de pierna de pollo con muslo o un pollo entero en piezas
4 pza de chile de árbol
2 ramitas de romero fresco
½ lata de cerveza
½ barra de mantequilla
Rub del norte SMP
Dutch oven con tapa

PREPARACIÓN:

1. Colocar las piezas de pollo con la piel hacia arriba en el fondo del dutch oven.
2. Agregar las papas cortadas por la mitad y sazonar todo con Rub del norte SMP.
3. Agregar el resto de los ingredientes como el romero, la mantequilla y el chile de árbol.
4. Vaciar media lata de cerveza para tenga humedad.
5. Cerrar la tapa del dutch oven y colocar a fuego indirecto a 350 ºF durante una hora y media.
6. Si no se cuenta con asador con tapa, se puede hacer el mismo efecto de horno poniendo el dutch oven sobre brasa prendida en la parte de abajo y colocar un poco de brasa en la tapa para que tenga calor por ambos lados y se caliente mejor.
7. Cortar y servir.

Lolipops de pollo con salsa BBQ SMP

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 15 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

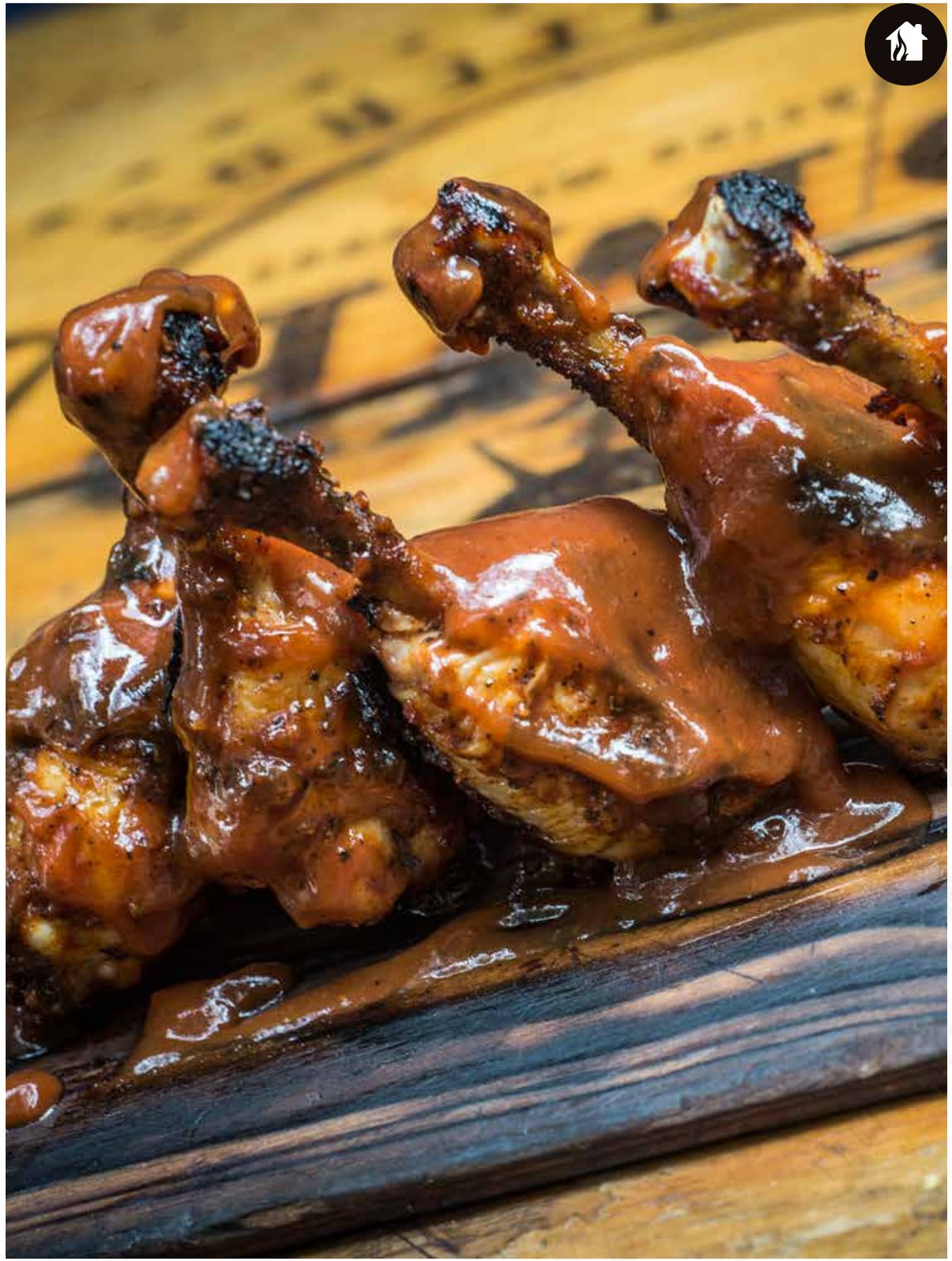
4 a 6 piernas de pollo
1 tza de salsa BBQ
BBQ Rub texas style SMP

Salsa BBQ
1/2 catsup
2 cda vinagre manzana
2 cda moztaza amarilla
1/2 cda salsa inglesa

PREPARACIÓN:

1. Cortar la piel de la pierna al rededor del hueso.
2. Con la ayuda de un papel secante, retirar el exceso para que quede limpia.
3. Sazonar por todos lados con el SMP bbq rub texas style.
4.En esta receta utilizamos cookina la cual es un teflón que se coloca encima de la parrilla, esto para que no cayera nada de salsa bbq y se caramelizara junto con el pollo.
5. Colocar las piezas de pollo sobre la cookina con un chorrito de aceite de oliva, girando las piezas constantemente hasta que tomen un color dorado.
6. Agregar la salsa BBQ en las piernas y dejar cocinar con la tapa cerrada del asador durante 7 min a fuego indirecto 350 °F.
7. Pasando los 7 minutos, voltear las piernas, agregar más salsa BBQ y cerrar el asador.
8. Sacar del asador y espolvorear un poco más del BBQ Rub texas style SMP.
9. Servir.

Para la salsa BBQ
1. Mezclar todos los ingredientes hasta que tengan una consistencia de salsa BBQ.



HAMBURGUESAS Y PIZZAS

Hamburguesa asada de camarones con chorizo casero

PORCIONES: 7 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

12 camarones U15 o U20 (o el de su preferencia)
800 g carne molida de hamburguesa diezmillo
200 g pork belly o tocineta o panceta de puerco
Sal ahumada SMP
Pimienta
2 cda Rub de la costa SMP
Salsa de chile piquín (pág. 406)
100 g queso cheddar o el de su preferencia
1 pza tomate huaje
5 pza de pan para hamburguesa
Ramita de romero
Mayonesa

PREPARACIÓN:

Para la carne de hamburguesa
1. En un tazón, mezclar la carne molida de diezmillo y la carne molida de pork belly.
2. Hacer discos de hamburguesa de 200 g cada uno.
3. Empanizar el disco con Rub de la costa SMP.
4. Colocar a fuego directo por 3 min cada lado.
5. Pasar a fuego indirecto y colocar una ramita de romero en la brasa.
6. Cerrar la tapa por 20 min a 350°F (para dejarlo a término medio).
7. Verificar si está cocida por medio del tacto, tocando la parte interna del músculo del dedo pulgar cuando esté apenas rosa o tocar el dedo medio.
8. En los últimos 5 min, para que salga la carne, colocar queso encima para que gratine y vuelva a cerrar la tapa.

Para los camarones:
1. Hacer un envuelto con papel aluminio, colocar los camarones, agregar un chorrito de aceite de oliva y agregar una ramita de romero (opcional un diente de ajo, chile árbol u otras hierbas de olor).
2. Hacer unos cortes con el cuchillo en la parte de arriba.
3. Colocar a fuego indirecto de 300°F a 350°F durante 5 a 10 min.
4. Revisar abriendo el envuelto y checar si cambian a color naranja y estén cocidos y retirar.

Para el montado:
1. Colocar el pan a fuego indirecto y dejar que tueste.
2. Armar la hamburguesa en el siguiente orden: pan, mayonesa, disco de hamburguesa con el queso derretido, salsa, camarones, mayonesa y pan.
3. Servir y disfrutar.

Bagel de salmón ahumado

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 35 MIN. POR JUAN GARZA

INGREDIENTES:

3 pza bagel
1 pza lonja de salmón de 3" de grosor
c/n aceite de oliva
c/n Rub del norte SMP
1 cda mostaza dijon
3 cda queso crema
3 hojas de lechuga
1 tabla de cedro para ahumar

PREPARACIÓN:

1. Poner a remojar la tabla de cedro por 45 min en agua.
2. Colocar la tabla a fuego directo por 3 min.
3. Dar la vuelta a la tabla y colocar el salmón.
4. Untar un poco de aceite de oliva junto con la mostaza.
5. Espolvorear rub del norte SMP encima del salmón.
6. Colocar la tabla con el salmón a fuego indirecto por 30 min a una temperatura de 350 °F.
7. Retirar el salmón del asador y cortar.

Para el armado:
1. Cortar el bagel por la mitad.
2. Tostar el bagel 5 min a fuego indirecto.
3. Untar la tapa con el queso crema.
4. Colocar la base del bagel.
5. Colocar el salmón en la base.
6. Colocar la lechuga encima.
7. Cerrar con la tapa.
8. Disfrutar.

Hamburguesa de aguja norteña envuelta en tocino laguna cheese

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 25 MIN. POR LUIS VILLARREAL

INGREDIENTES:

4 pza pan de hamburguesa
750 gr carne molida de aguja norteña
1 paquete de tocino
150 gr de queso gouda
1 pza de tomate
c/n Rub rojo SMP
100 g de arúgula
Chile piquín seco ahumado SMP

PREPARACIÓN:

1. Hacer 4 bolitas de 180 gr con la carne y formar un medallón grueso.
2. Envolver la orilla con tocino.
3. Sazonar empanizando con rub rojo SMP.
4. Después agregar un segundo tocino alrededor de la carne pero que sobresalga intentando formar un tazón.
5. Dejar a fuego indirecto hasta que la carne esté cocida y el tocino quede crujiente aproximadamente unos 15 min.
6. Agregar el queso en la parte del tazón que se formó por el tocino y tapar de nuevo para que gratine el queso.
7. Poner los panes a tostar a fuego indirecto.
8. En un sartén pequeño moler el chile piquín seco y mayonesa y mezclar hasta que quede homogéneo.
9. Untar los panes con la mayonesa de chile piquín, colocar la carne, después un poco de arúgula y por último dos rebanadas de tomates delgadas.
10. Servir y disfrutar.

Choripan argentino con picaña en costra de rub de café

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 25 MIN. POR JUAN GARZA

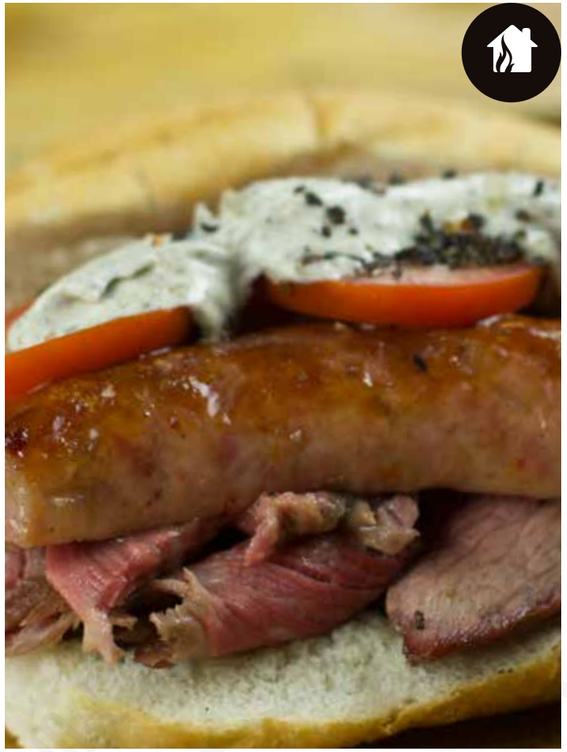
INGREDIENTES:

1 pza picaña (1.3 kg aprox.)
5 pza pan francés
5 pza chorizo argentino
3 pza tomate
½ tza crema
c/n chimichurri marca neuken
c/n Rub de café SMP
2 cda Rub del norte SMP
c/n Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Espolvorear la picaña con suficiente rub de café SMP por todos sus lados.
2. Colocar la picaña a fuego indirecto durante 1 hra con una temperatura de 350 a 400°F.
3. Colocar el chorizo argentino a fuego directo y cocerlo a la vuelta y vuelta.
4. Ya pasada la hora de cocción, sacar la picaña y dejarla reposar durante 10 a 15 min. en una charola y tapar con aluminio.
5. Combinar un poco de crema con rub del norte y cortar el tomate en rodajas.
6. Colocar el pan a tostar, hacer un corte en un lado sin llegar a dividirlo.
7. Cortar la picaña en rebanadas muy delgadas.

Para el armado
1. Abrir el pan y colocar rebanadas de picaña.
2. Colocar el chorizo argentino.
3. Colocar algunas rodajas de tomate.
4. Verter un poco de chimichurri.
5. Verter un poco de la crema.
6. Espolvorear finamente un poco de sal ahumada SMP.
7. Disfrutar.



Pizza de chicharrón en salsa verde

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Masa para pizza (pág 386)

Chicharrón
3 pza tomate
½ pza cebolla
2 pza chile jalapeño
100 gr chicharrón
c/n aceite de oliva
c/n Sal ahumada SMP

Salsa verde
5 pza tomatillo
3 pza serrano
2 pza aguacate
½ pza cebolla
2 pza limón
c/n Sal ahumada SMP
½ tza frijoles refritos
1 cda manteca de puerco
100gr queso gouda rallado
(cualquier queso que gratine)

PREPARACIÓN:

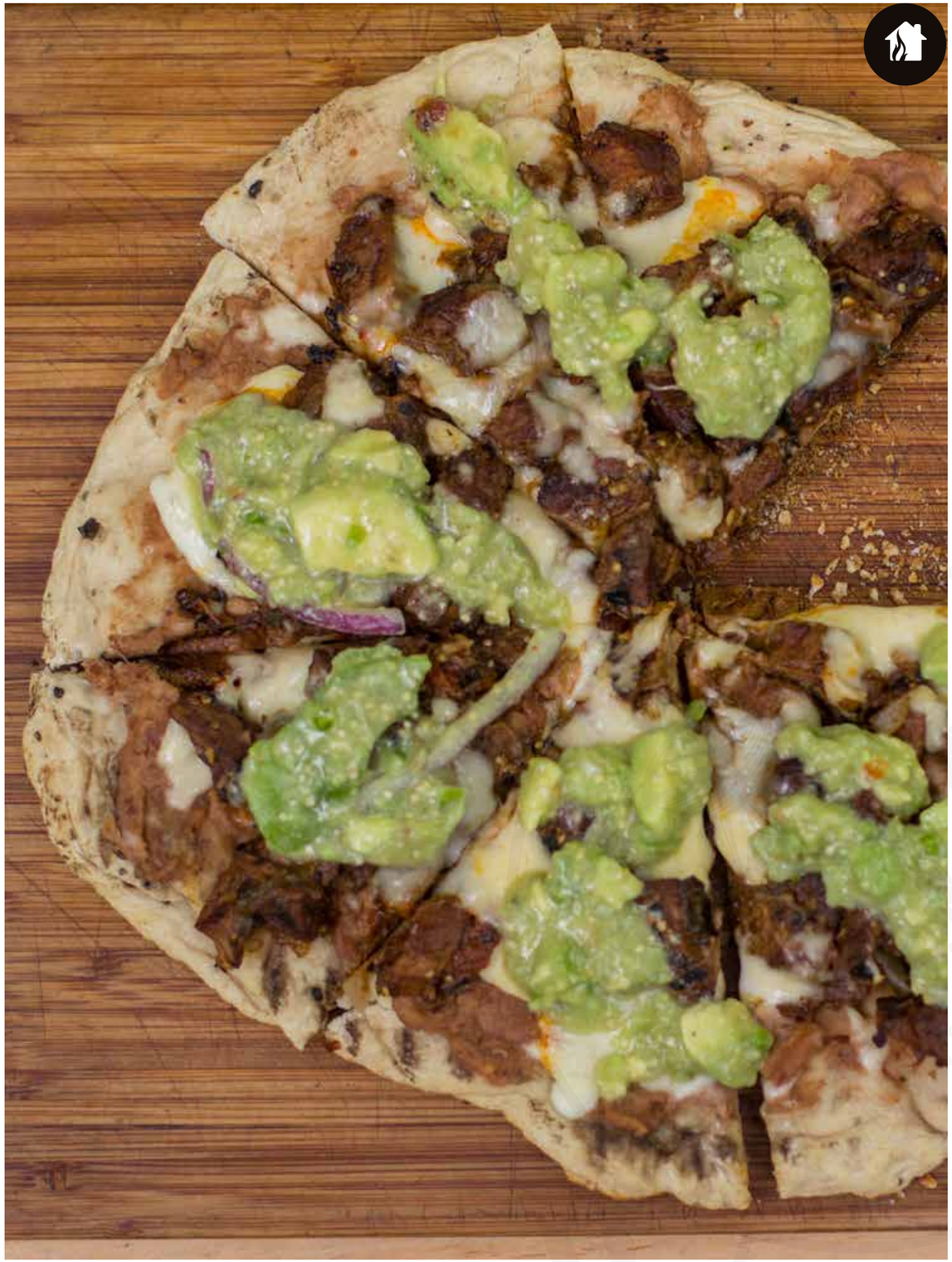
Para el chicharrón
1. Picar el tomate, cortar en juliana la cebolla, cortar el jalapeño y cortar en cubos el chicharrón.
2. Verter el chicharrón en un sartén con un poco de aceite de oliva.
3. Verter los vegetales y cocinar hasta el tomate se desintegre y quede como un guiso de chicharrón y reservar.

Para la salsa verde
1. Cortar el tomatillo, el chile serrano cortar por la mitad un aguacate.
2. Verter todo en un molcajete o de preferencia una licuadora y espolvorear un poco de sal ahumada.
3. Licuar perfectamente.
4. Verter la mezcla en un tazón.
5. Picar la cebolla o cortarla en juliana (como sea tu preferencia).
6. Cortar en cubos el aguacate.
7. Verter el aguacate y la cebolla en la mezcla junto con el jugo de dos limones y reservar.

Para los frijoles
1. En un sartén agregar la cucharada de manteca de puerco.
2. Verter los frijoles y freírlos y reservar.

Para el armado de la pizza
1. Separar una bola de masa.
2. Aplastarla y hacer la base para la pizza.
3. Pasar a el asador a fuego indirecto 10min a una temperatura de 350°F (esto es para pre cocer el pan.
4. Sacar la masa del fuego y untar los frijoles .
5. Verter el un poco de el chicharrón y esparcirlo por la pizza.
6. Espolvorear el queso.
7. Volver a fuego indirecto hasta que gratine el queso.
8. Sacar del fuego y verter la salsa verde .
9. Cortar y disfrutar.
(Salen alrededor de 2 pizzas)

SMP
PARRILLERO.MX



Pizza de molleja en salsa verde

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

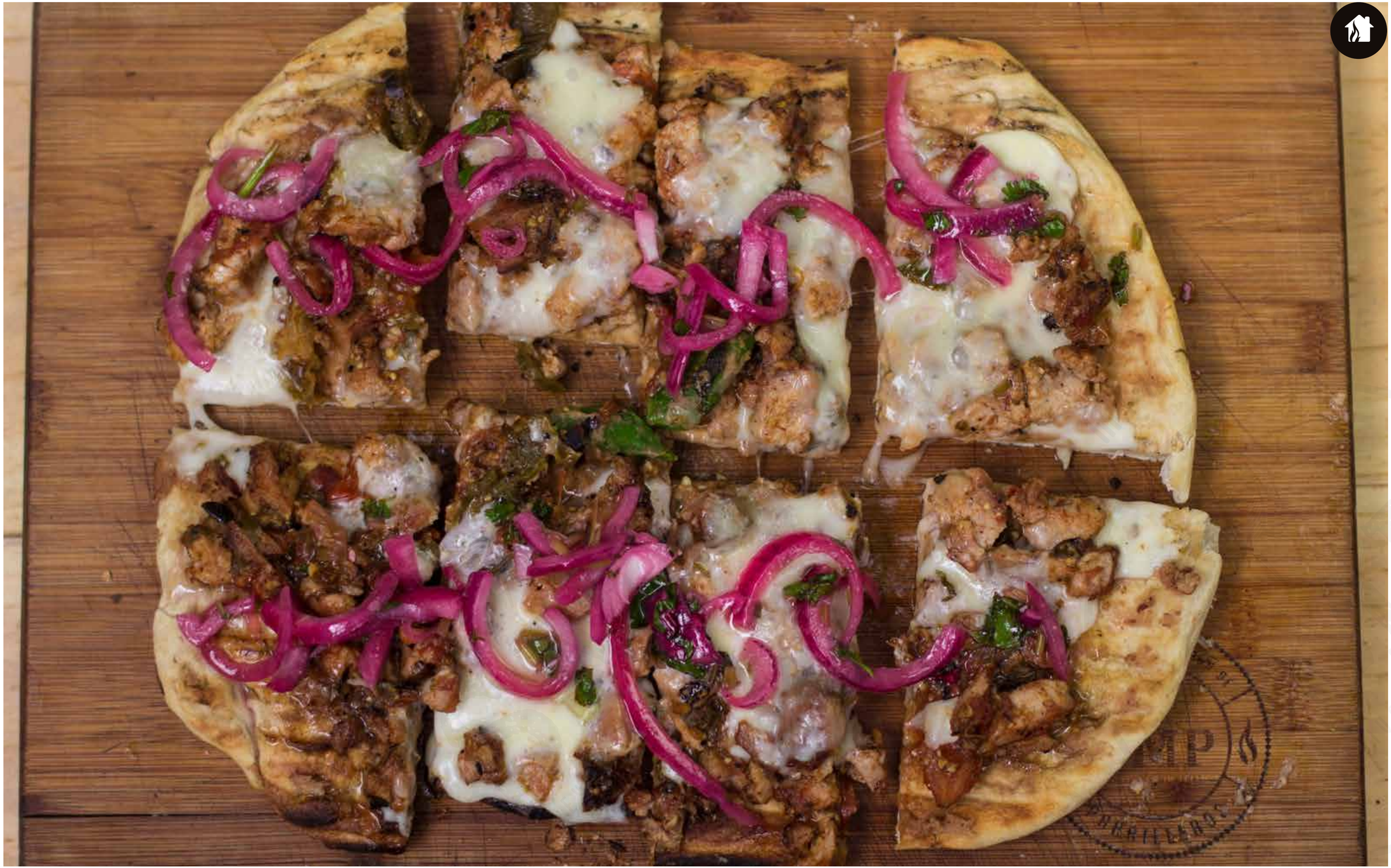
Masa para pizzas (pág 386)
Salsa roja
4 pza Tomate
½ pza cebolla
2 diente de Ajo
3 pza Jalapeño
Molleja
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

Para la salsa:
1. Poner a tatemar los tomates, el chile, la cebolla y los dientes de ajo a fuego indirecto.
2. Pasar todo a un molcajete.
3. Moler bien y espolvorear sal ahumada SMP y reservar.

Para la molleja
1. Espolvorear un poco de sal ahumada SMP sobre las mollejas.
2. Pasar a fuego directo a la vuelta y vuelta (dar vuelta constantemente).
3. Ya que la molleja esté un poco más firme, pasar a fuego indirecto por 15 min.
4. Cortar en pedazos y reservar.

Para el armado
1. Separar una bola de masa.
2. Aplastarla y hacer la base para la pizza.
3. Pasar al asador a fuego. indirecto durante 10 min a una temperatura de 350°F, esto es para pre cocer el pan.
4. Sacar la masa del fuego, verter la salsa molcajeteada y esparcir por la pizza.
5. Espolvorear un poco de las mollejas asadas.
6. Espolvorear el queso.
7. Volver a fuego indirecto hasta que gratine el queso y sacar del fuego.
9. Cortar y disfrutar.



Masa para pizzas

PORCIONES: 10 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Masa (tip: en la panadería mas cercana pedir masa de bolillo)
1 ½ tza de agua tibia
11 gr de levadura
3 ½ tazas de harina
1 cda de sal
3 cda de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente colocar el agua tibia con la levadura y dejar reposar 5 min.
2. Colocar la harina y la sal en la batidora, comenzar a revolver hasta que esté todo mezclado.
3. Ya mezclada la harina y sal, colocar el agua con la levadura y el aceite y revolver en a batidora.
4. Es recomendable terminar de amasar con la mano.
5. Tener a la mano un recipiente hondo con aceite para colocar la masa y cubrir lo con un trapo húmedo y dejarlo reposar hasta que doble su tamaño (2 horas aproximadamente) y reservar.

POSTRES

Brownies con tocino ahumado en leña de manzano y nieve de vainilla

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 1 HR 20 MIN. POR NANCY ZHOU

INGREDIENTES:

120 grs de mantequilla
70 gr de chocolate oscuro
1 tza de azúcar
2 huevos
½ cda de vainilla
½ tza de chispas de chocolate
¼ tza de harina
¼ cda de sal
Tocino
½ cda café
Jarabe de chocolate

PREPARACIÓN:

1. Dorar el tocino previamente en un sartén y picar en pedazos pequeños.
2. En un tazón derretir el chocolate y la mantequilla.
3. En un recipiente grande mezclar el chocolate y mantequilla derretidos con el azúcar.
4. Agregar a la mezcla los huevos y la vainilla. Después la harina, sal y una parte del tocino. Dejar un poco de tocino para el topping al final.
5. Por último agregar las chispas de chocolate y mezclar hasta que quede homogénea.
6. Vaciar la mezcla en un contenedor de aluminio o sartén de hierro vaciado previamente untado con mantequilla.
7. Colocar en un asador previamente calentado a 350°F a fuego indirecto y con la tapa cerrada por 35 - 45 min. Dependiendo de la consistencia que quieran de los brownies pueden retirarlo antes o a los 45 min. Antes de retirar, hacer la prueba de insertar un palillo de dientes y si sale limpio, ya está listo.
8. Retirar del fuego y dejar enfriar por 10 - 15 minutos. Añadir el jarabe de chocolate, más chispas de chocolate y el tocino.
9. Servir con nieve (opcional)

Tableta de chocolate envuelto en masa de hojaldre

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 1 HR 20 MIN. POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

1 caja de masa de hojaldre
4 barra de chocolate semi amargo
1 pza huevo
c/n harina

PREPARACIÓN:

1. Esparcir un poco de harina sobre una superficie.
2. Colocar encima la masa y extender con la ayuda de un rodillo.
3. Cortar dos veces un rectángulo del ancho de la barra de chocolate por uno y medio de altura.
4. Colocar la barra del chocolate en medio.
5.Cortar la masa haciendo tiras transversales del largo del chocolate.
6. Trenzar la masa envolviendo la barra de chocolate.
7. Ya trenzada, batir el huevo y con la ayuda de una brocha de silicón, untar la por encima el huevo.
8. A una temperatura de 300°F, colocar la pieza a fuego indirecto en una charola de aluminio durante 1 hra.
9. Sacar del asador y dejar enfriar.
10. Disfrutar.

Pan brioche asado con chocolate oscuro, frambuesa y queso brie

PORCIONES: 7 PERSONAS TIEMPO: 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIERREZ

INGREDIENTES:

14 pz de pan de ½" de espesor (pan artesanal)
1 pz de queso brie
200 g frambuesa o fresa
250 g chocolate oscuro semi amargo

Opcional: agregar mantequilla derretida en el pan y asarlo por 30 segundos o un minuto a fuego directo. Acompañar con helado de vainilla y una cerveza oscura.

PREPARACIÓN:

1. Cortar rebanadas del queso brie.
2. Cortar cuadritos del chocolate.
3. Cortar las fresas o frambuesas en rodajas.
4. Armar el sándwich de la siguiente manera: pan, queso brie, chocolate, fresa, pan.
5. Colocar en el asador a fuego indirecto con la tapa puesta para que se tueste el pan y se derrita el queso y el chocolate.

Panqué de peras al asador y grappa

PORCIONES: 6 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 10MIN. POR EDNA ALANÍS

INGREDIENTES:

6 peras cortadas en cuartos a lo largo
1/3 tza de miel de agave o maguey
3 tza de harina
2 ½ cda de polvo de hornear
½ cda de sal
2 barras de mantequilla
1.5 tza de azúcar
3 huevos
3 cda de licor de grappa
1 cda de extracto de vainilla
Azúcar glas para decorar

PREPARACIÓN:

1. En un molde de rosca o panqué egrasar con mezcla engrasadora y reservar.
2. Untar las peras con un poco de aceite de oliva, sal, pimienta y rostizar en el asador.
3. Reservar las más bonitas para decorar, picar solamente lo necesario para obtener 1 ¼ de tza de dados de pera de aprox. 1 cm cada dado. El resto será para decorar.
4. En un tazón mediano, mezclar harina, polvo de hornear y sal.
5. Mezclar la mantequilla con azúcar hasta que esponje, puede ser a mano o en batidora.
6. Agregar los huevos uno a uno mezclando bien.
7. Mezclar la miel, vainilla y grappa y agregar.
8. Agregar la harina poco a poco, no más de 1 minuto.
9. Con una espátula, mezclar las peras sin batir demasiado.
10. Vaciar la mezcla en el molde, sin subir más de 2/3 de altura cada molde, llevar al asador y tapar a temperatura de 350°F (180°C) hasta que esponje y dore, revisar insertando un palillo y que no salga con masa.
11. Retirar del ahumador y enfriar por 10 minutos, retirar el molde y servir con requesón o queso ricotta, decorar con los cuartos de pera rostizada y más miel.

NOTA: para elaborar mezcla engrasadora y usarla en TODAS las preparaciones y que no se peguen los pasteles, usar partes iguales de aceite, manteca vegetal y harina. Esta mezcla se puede guardar en un recipiente y usar con una brocha para untar los moldes.

Galleta gigante de chocolate

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

340 gr harina
100 gr chispas de chocolate
2 pza huevo
175 gr mantequilla
100 gr azúcar fina
100 gr azúcar morena
1 cdta extracto de vainilla
1 cdta bicarbonato o levadura
1 lt nieve de vainilla
50 ml chocolate liquido

PREPARACIÓN:

1. Derretir la mantequilla y agregar los azucares.
2. Agregar a la mezcla la vainilla y el bicarbonato, mezclar.
3. Ya que estén disueltos agregar la harina de poco en poco (pasar antes por un colador, esto es para no hacer grumos en la mezcla).
4. Agregar el huevo y seguir mezclando.
5. Agregar las chispas de chocolate y mezclar todo homogéneamente.
6. En un sartén de acero vaciado untar de mantequilla (para que no se pegue).
7. Colocar la mezcla de la galleta tratando de llegar a todos los lados del sartén de acero vaciado, formando una capa lisa en su superficie.
8. Dejar a fuego indirecto durante 30 min. a 1 hra, depende del grosor de la galleta a una temperatura de 350ºF o hasta tener color más obscuro de la masa (no quemado).
9. Sacar de fuego directo y dejar enfriar.
10. Por último, con la nieve muy congelada, cortar en cubos.
11. Verter encima de la galleta y verter en un chorrito continuo el chocolate liquido.
12. Cortar y disfrutar.

Dona asada con nieve y plátano asados

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 20 MIN. POR CECY GONZÁLEZ

INGREDIENTES:

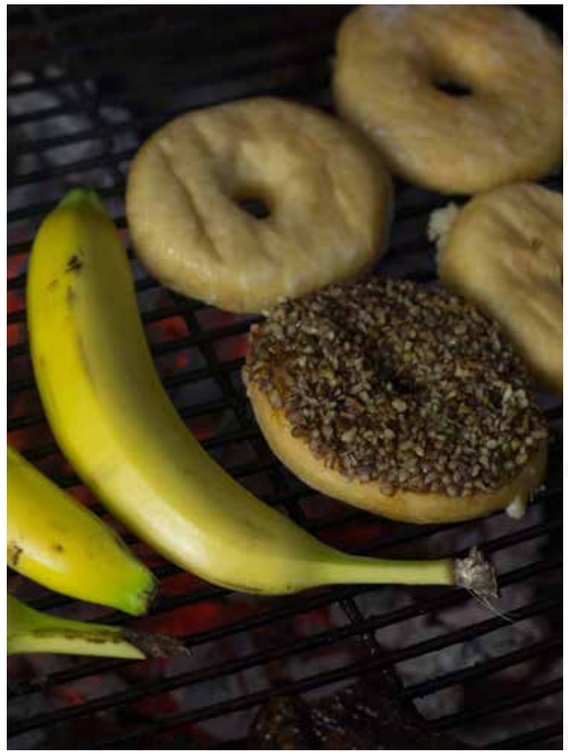
12 donas sin glaseado (de azúcar preferentemente)
6 plátanos (no tan maduros)
1 lt de nieve de vainilla
100 g chocolate oscuro
50 ml miel

PREPARACIÓN:

1. Mezclar el chocolate y la miel para hacer una salsa en una olla pequeña y poner en calor para derretir.
2. Partir la dona a la mitad (haciendo un sándwich).
3. Cortar el plátano longitudinalmente.
4. Asar el plátano junto con la dona a fuego directo.
5. Sacar del fuego.

Para el montado:

1. Colocar la base de la dona.
2. Untar con la mezcla del chocolate y miel.
3. Partir nuevamente por la mitad el plátano y colocar en la base de dona.
4. Añadir la nieve y untar la tapa de la dona con la mezcla de chocolate.
5. Colocar la tapa.
6. Decorar con más mezcla de chocolate.



Peras asadas al vino tinto

PORCIONES: 3 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIERREZ

INGREDIENTES:

3 pza peras verdes
½ botella de vino tinto
100 gr de azúcar
2 pza clavo de olor

PREPARACIÓN:

1. Pelar las peras.
2. En un sartén un poco hondo, colocar las peras.
3. Verter el azúcar junto con el vino tinto y los clavos de olor.
4. Colocar el sartén a fuego indirecto a una temperatura de 350 ºF a 400ºF.
5. El tiempo total de duración en el asador es de 1 hra, acostar las peras y rodarlas cada 20 min.
6. Cortar , servir y disfrutar.

Berry cobbler en sartén de hierro vaciado

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 20 MIN. POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

Base de berry
½ tza de frambuesas
½ tza de moras
½ tza de zarzamoras
1 limón
2 cds de maizena
¼ cda de canela
Whisky al gusto

Topping
300 gr de harina
200 gr de azúcar
125 gr de mantequilla
1 cda de vainilla
Granola al gusto

PREPARACIÓN:

1. Mezclar todos los ingredientes del topping con las manos en un recipiente hasta obtener textura de migajas grandes.
2. Meter al refrigerador la mezcla por 20 minutos.
3. Mezclar en un sartén todos los ingredientes de la base de berry para formar una capa.
4. Esparcir el topping en pedazos grandes sobre la base de berry.
5. Hornear a 350 °F en un asador con tapa por una hora o hasta que el topping esté burbujeante y se haya dorado un poco. Para saber si está listo, haz la prueba de insertar un palillo de dientes y retirar, si sale limpio, está listo.
6. Retirar del asador y dejar enfriar.
7. Cortar y disfrutar.

Pay de nuez

PORCIONES: 8 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. 10 MIN. POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

Base:
300 gr harina
200 gr azúcar
125 gr mantequilla
1 cdta vainilla
Granola (al gusto)

Relleno:
1 tza azúcar mascabada
60 gr mantequilla
½ tza miel
3 pza huevos
1 ½ tza nueces
3 cds bourbon
1 cdta vainilla
Nieve de cualquier sabor

PREPARACIÓN:

Para la base:
1.Mezclar todos los ingredientes en un tazón hasta que quede la consistencia de migajas grandes.
2. Refrigerar por 30 min o hasta su uso.

Para el relleno:
1. Mezclar en un tazón con una batidora o en una licuadora todos los ingredientes excepto las nueces.
2. Una vez que la mezcla esté homogénea, añadir las nueces.

Para el pay:
1. Pre-calentar el asador a 375 °F y añadir virutas de manzano sobre el carbón.
2. Untar mantequilla en un contenedor de aluminio. Crear una base con la masa y asegurarse de que no haya huecos sin tapar.
3. Verter el relleno sobre la base y colocar a fuego indirecto sobre el asador y cerrar con tapa.
4. Dejar cocinar por 40-50 min aproximadamente o hasta que se inserte un cuchillo en medio del pay y salga limpio.
5. Retirar del fuego y dejar enfriar por completo.
6. Servir con nieve de su preferencia.

SALSAS

Salsa de chile serrano

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza chile serrano
2 a 3 dientes de ajo
2 a 3 limones
¾ a 1 tza de aceite de oliva
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Molcajetear todo excepto el aceite.
2. Ya que esté bien molido casi todo, continuar moliendo y agregar pequeños chorritos de aceite.
3. Mezclar por completo hasta que todo esté unido.

Salsa de chile piquín

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Puño de chile piquín
2 dientes de ajo
2 a 3 limones
¾ a 1 taza de aceite de oliva
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Molcajetear todo.
Opcional: Agregar cebolla morada.

Salsa de chile piquín con aguacate, cebolla morada y tomatillo

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 tza chile piquín
2 diente de ajo
4 pza limón
1 tza aceite de oliva
4 pza tomatillo
1 pza aguacate
¼ cebolla morada
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. Colocar chile piquín junto con el ajo en el molcajete y moler.
2. Verter el jugo de limón para ayudar a moler.
3. Ya molido, verter de poco en poco el aceite de oliva y seguir mezclando hasta quedar todo bien integrado.
4. Picar el tomatillo, verter en el molcajete y seguir moliendo.
5. Ya todo integrado, perfectamente cortar un poco de aguacate en cubos y verterlo en el molcajete.
6. Cortar cebolla en juliana y espolvorearla encima del molcajete.
7. Disfrutar.

Salsa verde con aguacate

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 10 MIN. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza de aguacate
5 tomates fresadilla
¼ de cebolla morada
¼ de manojo de cilantro
2 limones
½ tza de aceite de oliva
3 a 4 chiles serrano
Sal ahumada SMP

PREPARACIÓN:

1. En un molcajete o mortero, moler los tomates y chiles con el aceite de oliva.
2. Agregar la cebolla cortada en rodajas, el aguacate en cubos, cilantro picado y el jugo de los limones.
3. Servir.

Cebolla encurtida

PORCIONES: 4 PERSONAS TIEMPO: 1 HR. POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza cebolla morada
8 pza limón
c/n Sal ahumada SMP
¼ manojo perejil (puede ser cilantro)
¼ tza vinagre de manzana
Aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Cortar la cebolla en julianas.
2. Partir los limones y exprimirlos.
3. Picar el perejil.
4. En un recipiente o en un frasco, colocar la cebolla junto con el perejil y verter el jugo de limón, el vinagre de manzana y el aceite de oliva.
5. Agregar un poco de sal ahumada SMP.
6. Dejar reposar 1 hra.
7. Ya pasada la hora, puede acompañarlo con cualquier cosa.

Salsa de limón real

PORCIONES: 5 PERSONAS TIEMPO: 40 MIN. POR ALEJANDRO GUTIERREZ

INGREDIENTES:

1 pza limón real (limón gigante)
5 pza chile serrano
2 dientes de ajo
c/n Sal ahumada SMP
½ tza aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Cortar a la mitad el limón.
2. Quitarle el centro (solamente la parte donde están las semillas).
3. Cortar en rodajas el chile serrano.
4. Colocar en el interior del limón el chile serrano y cerrar las dos partes.
5. Envolver el limón en aluminio y dejar a fuego indirecto durante 30 min.
6. En un molcajete, moler el ajo y la sal.
7. Con la ayuda de una cuchara, retirar toda la pulpa del limón junto con el chile serrano y verterlo en el molcajete.
8. Moler muy bien en el molcajete.
9. Mezclar vertiendo un poco de aceite de oliva.
10. Disfrutar.

EL SABOR DE AQUÍ

Joya®

HAZ EJERCICIO. HOLA 01800·704 4400 llama sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

JOYA es una marca registrada de The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company. 2016.

SOCIEDAD MEXICANA DE
SMP
EXCLUSIVO MIEMBROS
PARRILLEROS

PINOL®
EL ORIGINAL

TIPS

- UTILIZA **PINOL EL ORIGINAL** DE MANERA DIRECTA PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR LA TABLA DE CORTAR EN LA QUE PREPARAS TUS ALIMENTOS.

- COLOCA UN POCO DE **PINOL AROMAS** DE TU AROMA FAVORITO SOBRE UN PERIÓDICO Y COLÓCALO AL FONDO DEL BOTE DE BASURA PARA ELIMINAR LOS MALOS OLORES.

- UTILIZA **EFICAZ** SI TU SARTÉN TIENE RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE, USA SOLAMENTE ESPONJAS SUAVES YA QUE LAS FIBRAS METÁLICAS PUEDEN RASGAR ESTE TIPO DE MATERIALES

- **PINOL COCINA** ES IDEAL PARA ELIMINAR LA GRASA DE LA PARRILLA Y DE LAS SUPERFICIES DE TU ASADOR. ¡QUEDARÁ RELUCIENTE!

LIMPIEZA ES SALUD PARA TU FAMILA

PINOL®

QUITA MANCHAS DE ACEITE* Y SALSA**

TIPS

- APLICA UN POCO DE PINOL EN LA MANCHA A QUITAR Y TALLA. PON EN LA LAVADORA CON AGUA FRIA

* ACEITE COMESTIBLE
** SALSA DE TOMATE

CUIDA EL AGUA

CLORALEX®

TODO EL PODER DEL CLORO EN GEL + DETERGENTE*

*APLICA A CLORALEX DETERMAX

TIPS

- LIMPIA LA PARRILLA DEL ASADOR
- ELIMINA MANCHAS DE RECIPIENTES Y TRASTES DE PLÁSTICO
- ELIMINA MALOS OLORES
- PARA LA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS
. UTILIZA CLORALEX EL RENDIDOR PARA LA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.

LIMPIEZA ES SALUD PARA TU FAMILA

LA CASA DE LA INNOVACIÓN

ensueño Max®

PARA SUAVIZAR TU MANDIL Y SECADORES

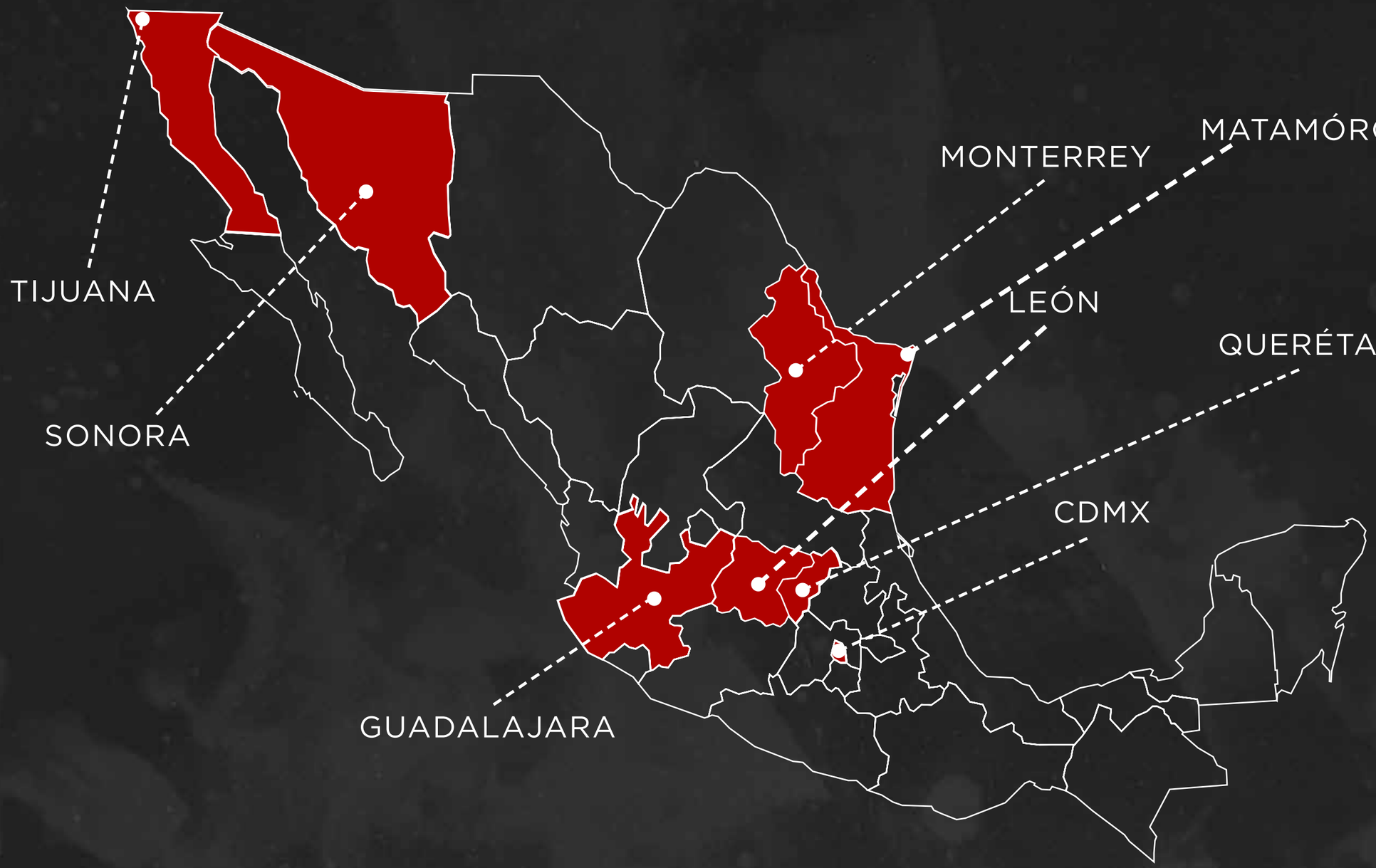
TIPS

UTILIZA 3 ½ TAPAS (120 ml.)
POR CARGA GRANDE EN EL ÚLTIMO CICLO DE ENJUAGUE EN TU LAVADORA

CUIDA EL AGUA

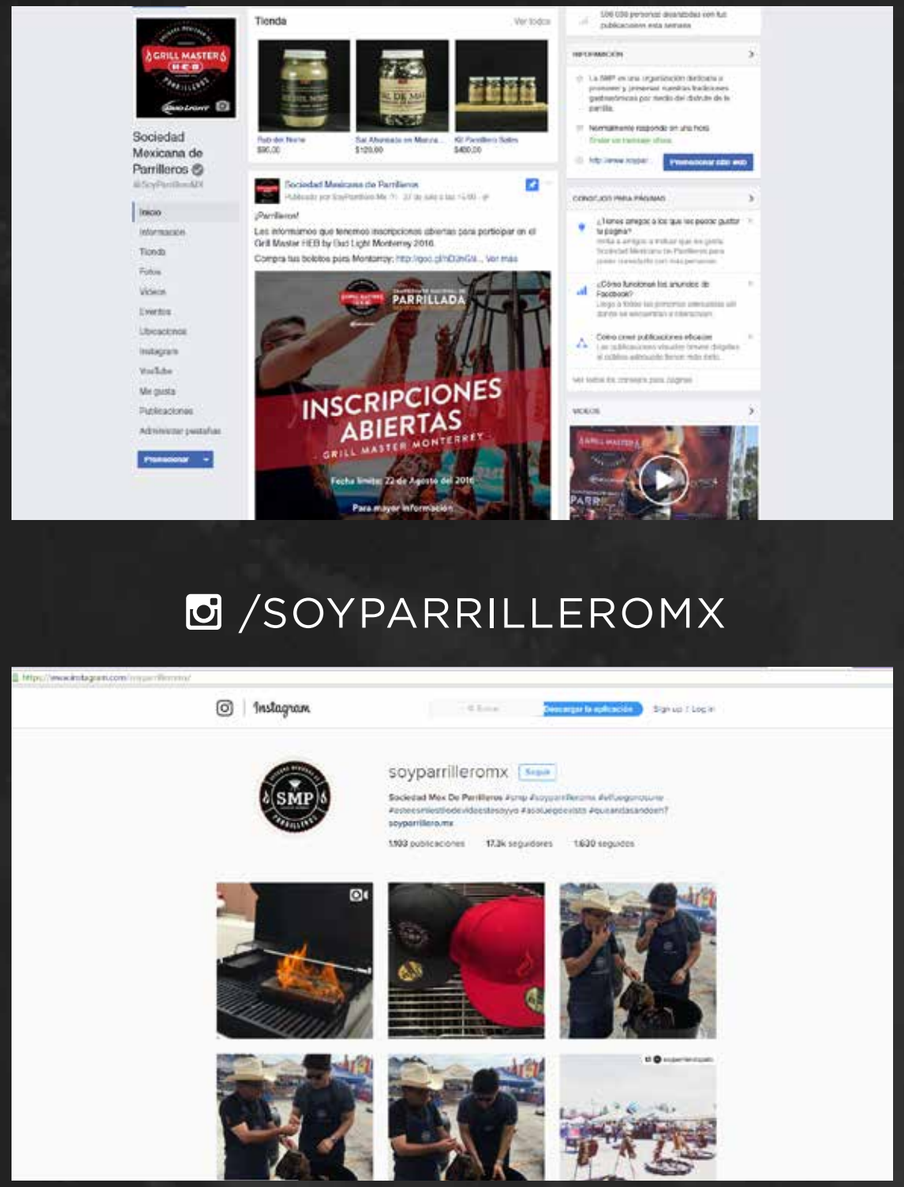
LA CASA DE LA INNOVACIÓN

CAPÍTULOS SMP

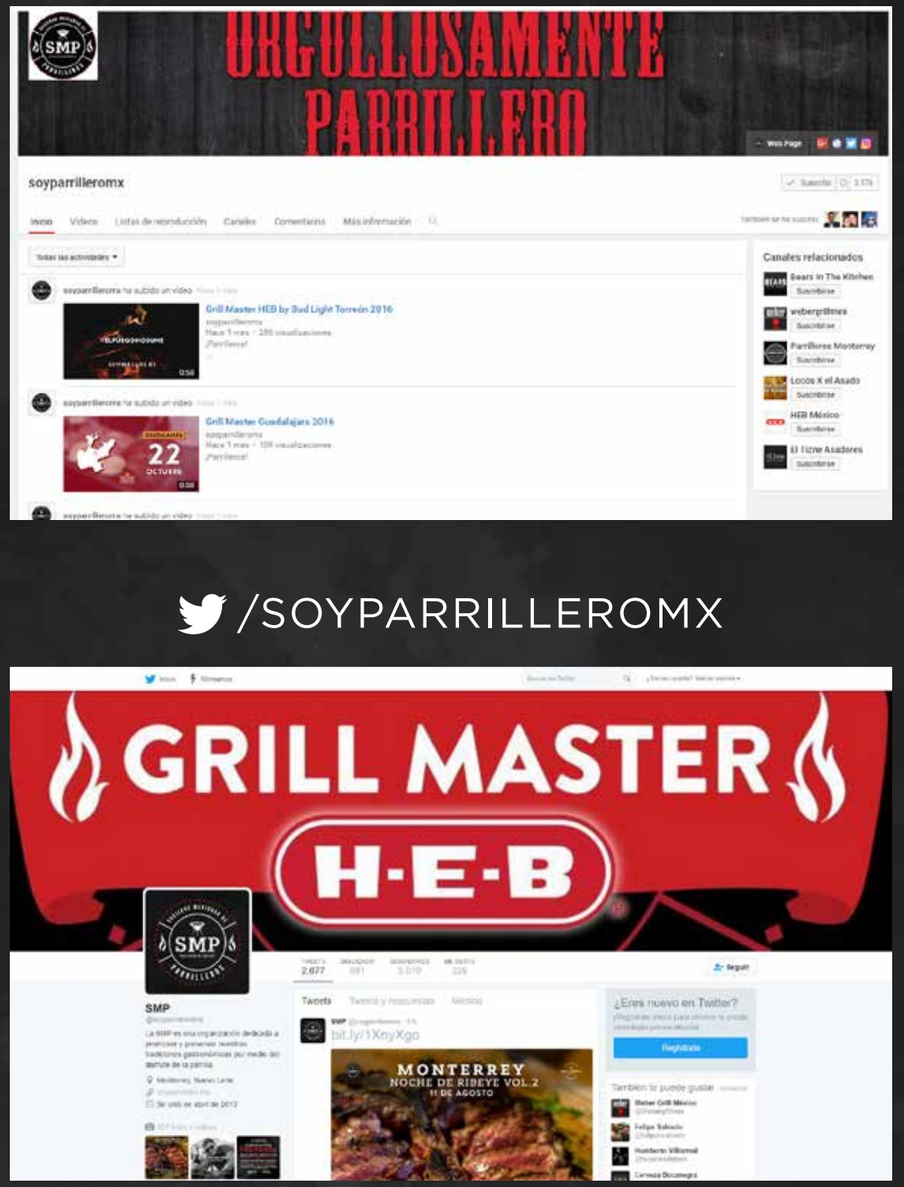


REDES SOCIALES

/SOYPARRILLEROMX



/SOYPARRILLEROMX



/SOYPARRILLEROMX

/SOYPARRILLEROMX

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
RUB DE CAFÉ

SOCIEDAD MEXICANA DE
SMP
SMOOTH &
REFRESHING
BAJO CONTENIDO ENERGÉTICO

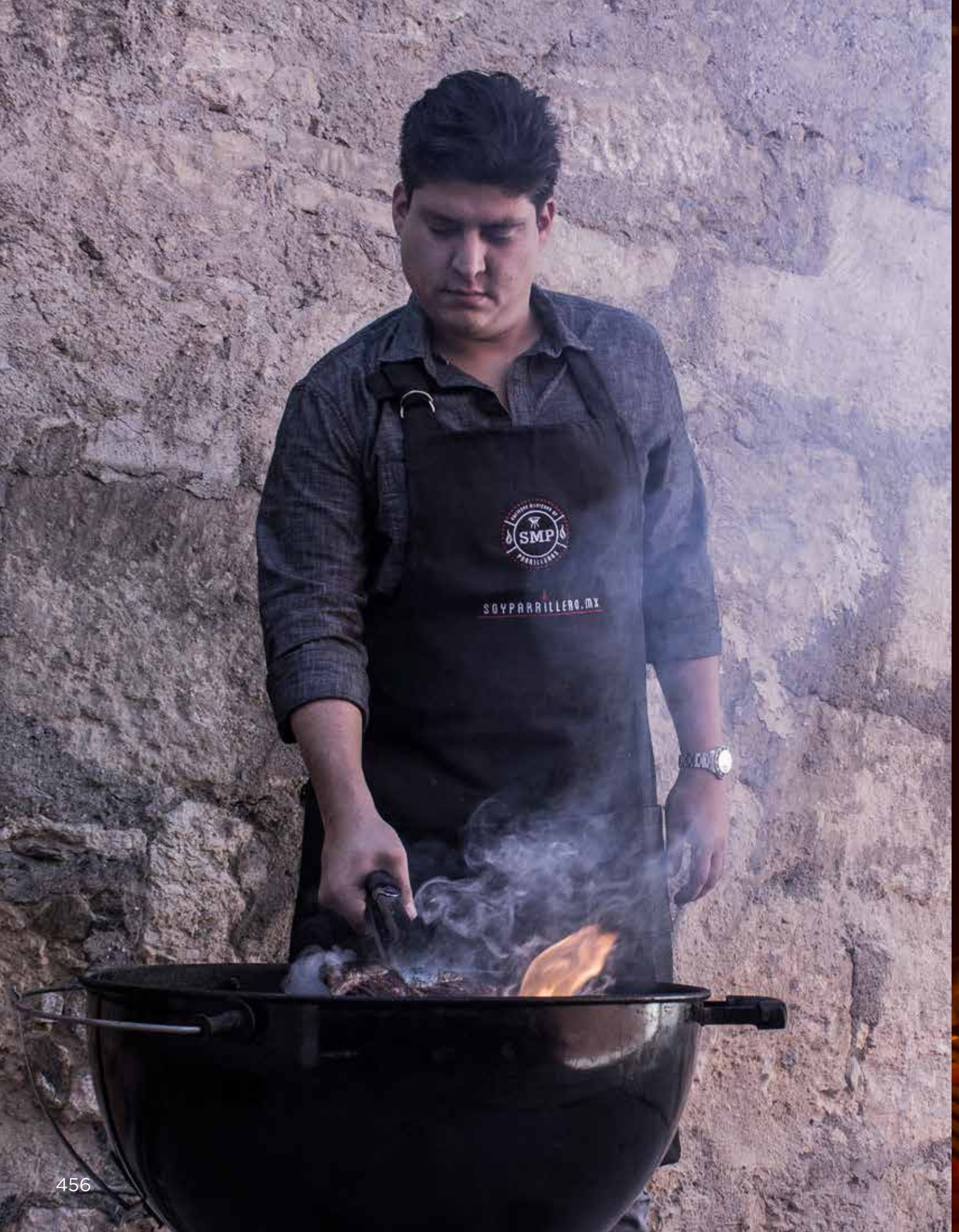
SMP
SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
AL DE MA
UMADA EN MANZA
Original
DE VIDA. ESTE SOY YO. SOYPARRIL

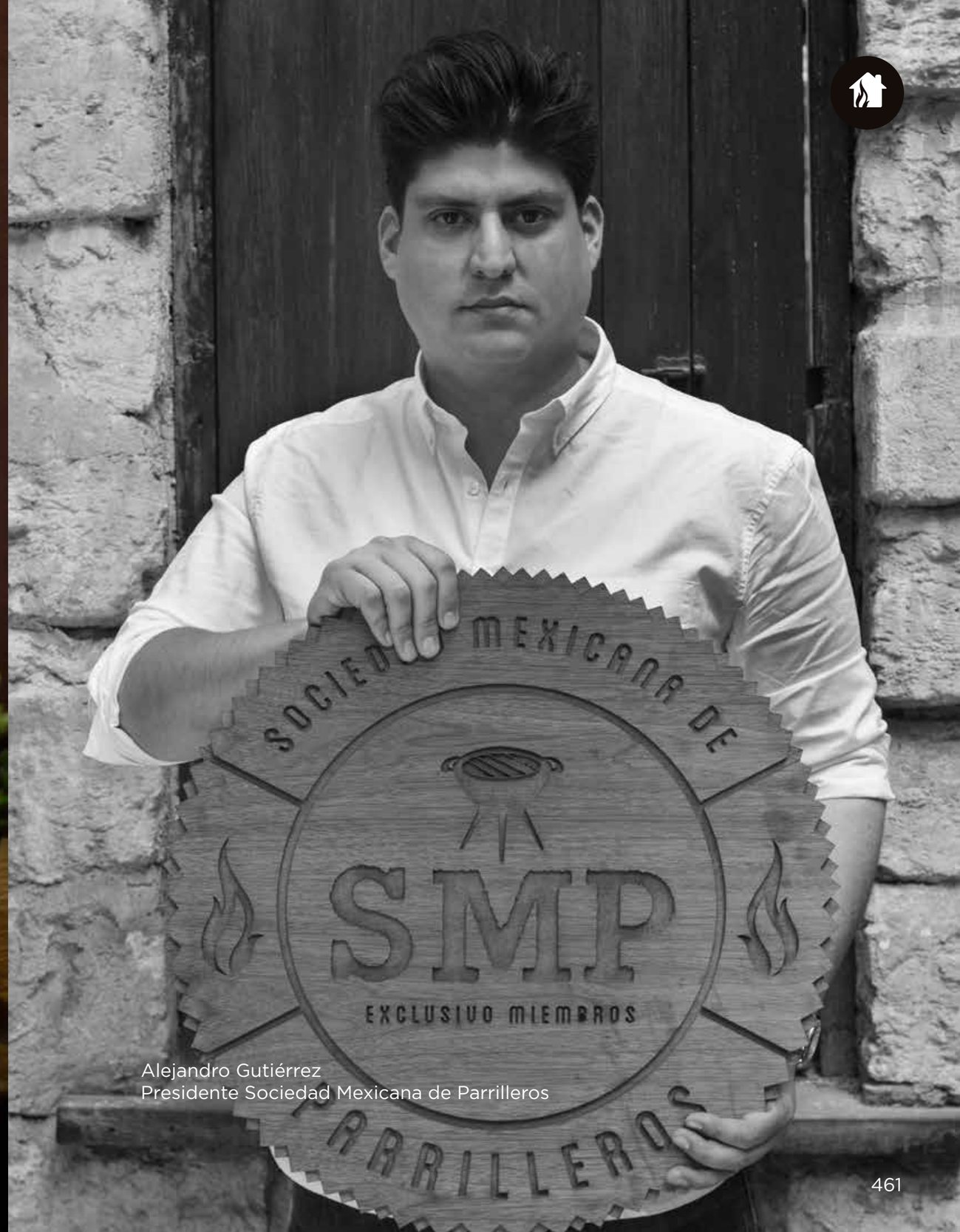
Tips parrilleros
TÉRMINO DE LA CARNE
CON PRUEBA DE LA MANO
1 Mano extendida
46 °C - 49 °C
115 °F - 120 °F
2 Rare
52 °C - 55 °C
125 °F - 130 °F
3 Medium Rare
55 °C - 60 °C
130 °F - 140 °F
4 Medium
60 °C - 65 °C
140 °F - 150 °F
5 Medium well
65 °C - 69 °C
150 °F - 155 °F
SOYPARRILLERO.MX

SOCIEDAD MEXICANA DE
S.M.P
PARRILLEROS
JACK DANIEL'S
2015
WORLD CHAMPIONSHIP
INVITATIONAL
BARBECUE
LYNCHBURG, TENNESSEE
MAZO SMP
SMP
PARRILLEROS

SMP
SOYPARRILLERO.MX

SMP
PARRILLEROS
PARRILLERO.MX


SMP
SOYPARRILLERO.MX



Alejandro Gutiérrez
Presidente Sociedad Mexicana de Parrilleros

Índice

Entradas y guarniciones

Pan relleno de queso con cebolla al vino tinto ---------- 142

Papas galeana asadas con tocino, rub dulce y piquín ------ 144

Puré de papa rustico ---------- 146

Tapas de mermelada de cebolla con queso camembert---- 148

Ensalada de betabel asado ---------- 150

Chile morrón relleno de huevo y queso ---------- 154

Hamburguesa de pimientos rellenos ---------- 156

Aguacate ahumado con cebolla curtida, cilantro fresco y queso panela añejado ---------- 158

Papas ahumadas con tuétano y salsa de piquín, cilantro y cebolla morada ---------- 160

Empalme con atropellado de carne seca y salsa verde con aguacate ---------- 162

Queso vulcanizado en piedra de sal rosa Himalaya -------- 164

Huerta a las brasas con alioli de satutún y parmesano ---- 166

Chilidog de mi infancia ---------- 168

Tapa de pan asado con requesón y pera rostizada -------- 172

Bagna cauda al asador (baña cauda) ---------- 174

Tortillas flacas con frijoles y cebolla encurtida ---------- 178

Papa rellena con elote, queso y carne ---------- 182

Montadito de espárragos a la parrilla ---------- 186

Queso fundido con champiñones y chorizo a la brasa ----- 188

Papa asada al mojo de ajo ---------- 190

Envuelto de verduras con mantequilla de eneldo y rub de la costa ---------- 191

Sándwich asado con 3 quesos ahumados en reducción de cerveza ---------- 192

Carne de res

Ribeye de 1.5” sellado inverso con mantequilla de tomillo y reducción de vino tinto ---------- 198

Short rib ahumados por 8 hr en leña de nogal Texas Style|- 200

Tacos de picaña asada con rub del norte SMP y salsa tatemada con cebolla caramelizada ---------- 204

Costilla norteña asada en sartén de hierro vaciado -------- 208

Costilla de ribeye con diferentes rubs SMP ---------- 210

Nueva York con salsa de bourbon en sartén de hierro ----- 214

Torta de pulled short rib con queso manchego ahumado - 216

Chamorro de res ahumado por 8 hr con salsa de mistaza - 220

Picaña rostizada a la sal ---------- 224

Cowboy de 2” con relish de tomate heirloom y cebolla morada caramelizada en cerveza oscura con piloncillo ---------- 228

Asado de tira en aguachile negro cítrico ---------- 232

Barbacoa de cabeza de res en asador cerámico ---------- 234

Sirloin de res salteado ---------- 240

London broil con salsa de cítricos ---------- 242

Sirloin de res con aderezo de BBQ ---------- 246

Montadito de ribeye ---------- 250

Sándwich de ribeye con queso ---------- 254

Prime rib relleno de tuétano con salsa de habanero asada con marinado de ajo y oreganato ---------- 256

Brisket ahumado en su jugo ---------- 262

Índice

Costillas short rib con miel de colmena ---------- 264
T-bone porcionado ---------- 266
Tacos de molleja ---------- 268

Carne de puerco

Costilla de puerco con salsa BBQ clásica ---------- 272
Porcetta de puerco en rosticero con rub de la costa SMP - 276
Costillas de puerco ahumadas en leña de nogal con salsa BBQ de mandarina ---------- 282
Corona de costillas con marinado de mermelada y piquín -286
Ribeye de puerco rellenos de mermelada y queso suizo en base de lentejas ---------- 288
Rollo de lomo de puerco relleno de verduras en cama de salsa de tomate ---------- 290
Pork belly en piedra de sal de Himalaya en salsa verde --- 296
Lasagna de pork belly ---------- 298
Lechón ahumado en leña de nogal, manzano y mezquite con salsa de chile pasilla ---------- 302
T-bone de cerdo con chimichurri de mezcal, verduras asadas con romero y puré de papa ahumada ---------- 306
Costilla de cerdo st. Louis en adobo de 3 chiles ---------- 308
The best BBQ sandwich of my life ---------- 310

Otros

Herradura de carne molida con polaca y pork belly ------- 318
Pierna de venado marinada y ahumada al nogal ---------- 322
Costillar de venado ahumado al nogal ---------- 326
Lomo de venado sellado ---------- 328
Choripan hojaldrado ---------- 330
Tacos de machito con salsa de fritada ---------- 332
Callos de hacha en piedra de sal rosa del Himalaya ------- 336

Aves, pescados y mariscos

Tortas de camarón asado con salsa de BBQ estilo Nueva Orleans ---------- 340
Tacos de pulpo zarandeado con chile guajillo ---------- 344
Tapa de camarones con salsa BBQ de durazno ---------- 346
Pollo asado en tabla de cedro con mermelada de piña y chile piquín ---------- 348
Pollitos de leche marinado en jocoque, comino, cilantro y ajo acompañado de mojo de tamarindo ---------- 350
Kebabs de pollo con tocino y bourbon en pan pita y tzatziki de habanero ---------- 352
Pollo violado con arroz ---------- 354
Piernas y muslos en tabla de cedro con miel de abeja y chile piquín ---------- 356
Pollito con papas en dutch oven ---------- 358
Lolipops de pollo con salsa BBQ SMP ---------- 360

Hamburguesas y pizzas

Hamburguesa asada de camarones con chorizo casero --- 364
Bagel de salmón ahumado ---------- 368
Hamburguesa de aguja norteña envuelta en tocino laguna cheese ---------- 372
Choripan argentino con picaña en costra de rub de café - 376

Índice

Pizza de chicharrón en salsa verde ---------- 378

Pizza de molleja en salsa verde ---------- 382

Masa para pizzas ---------- 386

Postres

Brownies con tocino ahumado en leña de manzano y nieve de vainilla ---------- 390

Chocolate derretido envuelto en masa de hojaldre ------- 394

Pan brioche asado con chocolate oscuro, frambuesa y queso brie ---------- 396

Panqué de peras al asador y grappa ---------- 398

Galleta gigante de chocolate ---------- 402

Dona asada con nieve y plátano asados ---------- 404

Peras asadas al vino tinto ---------- 406

Berry cobbler en sartén de hierro vaciado ---------- 408

Pay de nuez ---------- 410

Salsas

Salsa de chile serrano ---------- 414

Salsa de chile piquín ---------- 416

Salsa de chile piquín con aguacate, cebolla y tomillo ----- 418

Salsa verde con aguacate ---------- 420

Cebolla encurtida ---------- 422

Salsa de limón real ---------- 424

SOCIEDAD MEXICANA DE

La SMP es una organización dedicada a promover y preservar nuestras tradiciones gastronómicas por medio del disfrute de la parrilla.
Este recetario está dedicado a los parrilleros que sienten el calor del fuego en sus manos al estar rodeado de su familia y amigos disfrutando de una buena carne asada.

SOYPARRILLERO.MX